
This is the **published version** of the article:

Vidal Yago, Aitana; Espinet Blanch, Mariona, dir. Educació per a la sostenibilitat en menjadors escolars ecològics. 2010.

This version is available at <https://ddd.uab.cat/record/133122>

under the terms of the  license



UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA
DEPARTAMENT DE DIDÀCTICA DE LA MATEMÀTICA I DE LES CIÈNCIES
EXPERIMENTALS

EDUCACIÓ PER A LA SOSTENIBILITAT EN MENJADORS ESCOLARS ECOLÒGICS

Màster de recerca en didàctica de les
matemàtiques i de les ciències experimentals

Autora:

AITANA VIDAL YAGO

Tutora:

MARIONA ESPINET

Data de defensa:

Setembre 2010



UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA
DEPARTAMENT DE DIDÀCTICA DE LA MATEMÀTICA I DE LES CIÈNCIES
EXPERIMENTALS

EDUCACIÓ PER A LA SOSTENIBILITAT EN MENJADORS ESCOLARS ECOLÒGICS

Màster de recerca en didàctica de les
matemàtiques i de les ciències experimentals

Autora:

AITANA VIDAL YAGO

Tutora:

MARIONA ESPINET

Data de defensa:

Setembre 2010

AGRAÏMENTS

Realitzar aquest treball de recerca ha estat un procés llarg i enriquidor, ha tingut moments relaxats i altres en que gairebé no dormia.

Durant el procés d'investigació, anàlisis i redacció he realitzat un procés d'aprenentatge personal molt enriquidor, i he pogut fer un tastet del que s'anomena investigació social en educació.

Avui, dia en que finalitzo d'escriure i revisar el treball, miro endarrere i veig que tancar la investigació ha estat possible gràcies a moltes persones de diversos indrets: la tutora, tan pels anàlisis i revisions com per les xerrades informals durant llargues estones; l'entorn universitari i els dubtes i friquismes comentats amb els companys de màster; el professorat del màster, per ajudar-me a caminar poc a poc i introduir-me al món de la recerca; les companyes de la SCEA per fer-me un cop de mà amb els ordinadors; el grup Gresco, per a poder debatre la pròpia investigació i sentir-te que no estàs sol; ma mare, per voler impulsar un menjador escolar ecològic amb tantes o més ganes com la meua pròpia investigació; mon pare, per estar sempre allà per llegir i escoltar la recerca; tots i cada un dels amics i amigues que aquest any m'han hagut d'escoltar parlant monotemàticament; i, especialment, Can del Born, per aguantar-me durant tantes i tantes hores i seguir estant al meu costat.

Gràcies.

ÍNDEX DE CONTINGUTS

1. PLANTEJAMENT DEL PROBLEMA	pàg. 1
1.1. Contextualització del problema d'investigació	pàg. 1
1.2. Justificació de la investigació	pàg. 1
2. LA RECERCA	pàg. 3
2.1. Finalitats de la recerca	pàg. 3
2.2. Pregunta de la investigació	pàg. 3
3. MARC TEÒRIC DE REFERÈNCIA	pàg. 5
3.1. Introducció	pàg. 5
3.2. Escenari de referència: l'Educació per la Sostenibilitat	pàg. 6
3.3. Un punt a destacar: l'Educació per la Salut	pàg. 7
3.4. Relacions i participació: La Comunitat Educativa	pàg. 8
3.5. Aliments, alimentar-se. L'alimentació com a fenomen complex	pàg. 9
3.5.1. Dimensió biològica	pàg. 10
3.5.2. Dimensió cultural – social	pàg. 11
3.5.3. Dimensió ambiental	pàg. 12
3.6. Un nou repte: el Menjador Escolar Ecològic Sostenible	pàg. 13
3.6.1. Dimensió estructural	pàg. 14
3.6.2. Dimensió econòmica	pàg. 14
3.6.3. Dimensió social	pàg. 16
3.6.4. Dimensió de l'alimentació	pàg. 18
3.6.5. Dimensió educativa	pàg. 19
4. METODOLOGIA	pàg. 21
4.1. Aproximació metodològica	pàg. 21
4.2. Participants en l'estudi	pàg. 22
4.3. Context per l'obtenció de dades	pàg. 22
4.4. Estratègia d'obtenció de dades: l'entrevista	pàg. 24
4.5. Recollida de dades	pàg. 28
4.6. Validesa de l'entrevista	pàg. 29
4.7. Procés d'anàlisi: de les dades als resultats	pàg. 30

5. RESULTATS	pàg. 41
5.1. La directora	pàg. 41
5.1.1. La dimensió estructural de la directora	pàg. 41
5.1.2. La dimensió econòmica de la directora	pàg. 42
5.1.3. La dimensió social de la directora	pàg. 42
5.1.4. La dimensió educativa de la directora	pàg. 43
5.1.5. La dimensió de l'alimentació de la directora	pàg. 45
5.2. La coordinadora de menjador	pàg. 46
5.2.1. La dimensió estructural de la coordinadora	pàg. 46
5.2.2. La dimensió econòmica de la coordinadora	pàg. 47
5.2.3. La dimensió social de la coordinadora	pàg. 47
5.2.4. La dimensió educativa de la coordinadora	pàg. 48
5.2.5. La dimensió de l'alimentació de coordinadora	pàg. 49
5.3. La cuinera: alimentar-se com a casa	pàg. 50
5.3.1. La dimensió estructural de la cuinera	pàg. 51
5.3.2. La dimensió econòmica de la cuinera	pàg. 51
5.3.3. La dimensió social de la cuinera	pàg. 51
5.3.4. La dimensió educativa de la cuinera	pàg. 52
5.3.5. La dimensió de l'alimentació de la cuinera	pàg. 53
5.4. La mare de l'AMPA	pàg. 54
5.4.1. La dimensió estructural de la mare	pàg. 55
5.4.2. La dimensió econòmica de la mare	pàg. 55
5.4.3. La dimensió social de la mare	pàg. 56
5.4.4. La dimensió educativa de la mare	pàg. 57
5.4.5. La dimensió de l'alimentació de la mare	pàg. 58
6. CONCLUSIONS	pàg. 61
6.1. La gestió de l'espai i el temps en menjadors escolars ecològics sostenibles.....	pàg. 61
6.2. Els menús agroecològics i el seu cost.....	pàg. 62

6.3.	La comunitat educativa al menjador escolar ecològic sostenible.....	pàg. 63
6.4.	El fenomen de l'alimentació als menjadors escolars ecològics sostenibles.....	pàg. 65
6.5.	Introducció de l'àmbit educatiu als menjadors escolars: el MEES com a projecte educatiu.....	pàg. 66
6.6.	Prospectives de futur: el Menjador Escolar Ecològic Sostenible.....	pàg. 67
7.	BIBLIOGRAFIA	pàg. 69
8.	ANNEXES	pàg. 71

1. PLANTEJAMENT DEL PROBLEMA

1.1 Contextualització del problema d'investigació

El treball de recerca que es mostra a continuació se situa en el context dels Menjadors Escolars Ecològics Sostenibles (MEES), un fenomen emergent en els darrers anys a les escoles del nostre país.

Els MEES apareixen com a nous contextos escolars i comunitaris, socialment rellevants, que poden aportar noves oportunitats per l'educació, especialment per l'educació científica i l'educació per a la sostenibilitat.

L'aparició d'aquest fenomen no es pot veure com un simple canvi d'alimentació convencional a alimentació ecològica, sinó com a un procés complex que ens porta a una transformació de la concepció del menjador, aportant una visió més global, més oberta, apostant pel canvi cap a un món més just, fugint de les crisis alimentàries. En aquesta substitució és important que es potenciï l'espai com a un lloc d'aprenentatge col·lectiu i no com a un espai físic on el seu únic objectiu sigui alimentar-se. Això suposa plantejar-se el menjador escolar com un espai que deixa d'estar tancat entre quatre parets, sent invisible per a la resta de l'escola, sinó que vol estendre's i fer-ne partícip a tota la comunitat educativa: des dels alumnes que hi mengen fins als cuiners que hi cuinen, passant per les famílies o el professorat de l'escola.

Els MEES constitueixen un context per desenvolupar una pràctica social al voltant de l'alimentació, que permeti realitzar un aprenentatge de diferents disciplines escolars. Les escoles es veuen obligades a fer un replantejament sobre els menjadors i la seva relació amb l'educació, tant a nivell conceptual, com d'hàbits, actituds i valors a desenvolupar.

Es planteja el repte d'introduir els MEES com un projecte educatiu del centre que englobi tots els àmbits de l'escola, des d'una perspectiva crítica i transformadora, amb un model de desenvolupament sostenible.

1.2 Justificació de la investigació

Avui en dia hi ha una manca de referents teòrics en aquest àmbit. Es

comencen a publicar algunes guies didàctiques, dossiers d'experiències i activitats al voltant de l'alimentació ecològica i sostenible fruit d'experiències que s'han dut a terme a alguns centres educatius, però hi ha un buit en la investigació d'aquest camp, fet que limita l'aportació de referents teòrics publicats sobre els MEES.

Es necessita una construcció intel·lectual de coneixement que plantegi un model de menjador escolar vist com un espai educatiu a on els processos d'ensenyament i aprenentatge prenguin rellevància. Des de l'educació per a la sostenibilitat es planteja el repte de potenciar aquests espais com a contextos socials de participació activa on s'apregui a través de l'acció. L'escola és un dels àmbits més poderosos per poder realitzar una transformació cap a un món més sostenible i responsable, i l'emergència dels MEES ens dóna una oportunitat per a realitzar-ho.

La falta d'estudis en aquest camp, el desconeixement sobre els MEES com a eina transformadora i participativa del centre educatiu, i el desenvolupament potencial que tenen en un temps breu, fa necessària una investigació profunda en aquest camp, per poder donar respostes i avançar cap a un menjador escolar ecològic i sostenible.

Per a totes aquestes raons he escollit realitzar el treball de recerca sobre els MEES. Crec que l'educació per a la sostenibilitat pot donar resposta a les incògnites plantejades al voltant dels menjadors escolars vistos com a espais educatius. Crec en l'escola com a una comunitat, a on tothom hi participi i tingui la oportunitat de crear "la seva escola i la de tothom", els MEES ofereixen una oportunitat per desenvolupar aquests projectes comunitaris i participatius a on es realitzin processos d'aprenentatge a través de l'acció, la crítica i la transformació.

Aquesta investigació pretén ser una aportació més a un conjunt d'investigacions que s'estan iniciant en el context dels MEES. Moltes d'elles provenen del grup de recerca Gresc@ (Grup de Recerca en Educació per la Sostenibilitat, Escola i Comunitat) del qual hi formo part.

Per concloure, afegeixo una cita que podria representar l'estat en el que es troben els menjadors escolars ecològics sostenibles actualment:

"Una qüestió socialment viva constitueix un repte social, mobilitza representacions, valors, interessos que es confronten, és l'objecte de debats i d'un tractament mediàtic. De naturalesa complexa, una qüestió socialment viva confronta la incertesa, pot ser portadora d'emocions i sovint és políticament sensible" (Virginie Albe, 2008)

2. LA RECERCA

2.1 Finalitats de la recerca

Aquesta investigació es planteja com una recerca educativa des d'un àmbit comunitari, pretén ser una reflexió sobre els menjadors escolars ecològics sostenibles vistos com a un context socialment rellevant on hi participa tota la comunitat educativa. Em fixaré, més concretament, en la representació del menjador escolar que té cada grup d'actors que forma part de la comunitat educativa de l'escola derivat de la iniciació d'un projecte de menjador escolar ecològic.

La finalitat de la investigació és fer una diagnosi de l'estat actual del menjador escolar per poder transformar-lo cap a un MEES.

2.2 Pregunta de la investigació

❖ **Pregunta 1:** Quines són les representacions sobre el menjador escolar ecològic dels diferents actors de la comunitat educativa que comparteixen aquesta pràctica social?

❖ **Objectiu general 1:** Caracteritzar la representació sobre el menjador escolar ecològic de cada actor de la comunitat educativa i comparar aquestes representacions entre els diferents actors.

Per a poder respondre aquesta pregunta és necessari desglossar l'objectiu general en **objectius més concrets**:

- 1.1 Identificar la representació que es fan els diferents actors de la comunitat educativa sobre la gestió del menjador escolar ecològic.
- 1.2 Explorar la representació dels diferents actors sobre la participació de la comunitat educativa al menjador escolar ecològic
- 1.3 Caracteritzar la representació que té cada actor de la comunitat educativa sobre la dimensió de l'alimentació al menjador escolar ecològic.
- 1.4 Explorar la representació que es fa cada actor sobre el MEES com un espai educatiu.

Aquest objectiu es contestarà a través de l'anàlisi de les dades obtingudes amb l'instrument de recerca, una entrevista semiestructurada que es realitzarà a

diferents actors de la comunitat educativa del menjador d'un centre escolar de primària.

Per poder caracteritzar la representació sobre el menjador escolar ecològic de cada actor, inicialment es desenvoluparà un marc teòric de referència a on hi haurà els punts principals en els que es pot basar un MEES. Aquest marc teòric de referència es troba en procés de construcció, en aquest treball es farà una aproximació als MEES, sense voler ser complert ni únic, ja que es necessita un procés de construcció i revisió constant, a on s'incorporin noves aportacions i es vagi construint, a poc a poc, un model teòric de MEES.

3. MARC TEÒRIC DE REFERÈNCIA

El marc teòric de referència es desenvolupa en 5 blocs temàtics en els quals es presenta el posicionament utilitzat en aquesta investigació.

Inicialment es situarà el desenvolupament sostenible i l'educació per a la sostenibilitat, marc general en el que se situa el treball d'investigació. Tot seguit es farà referència a l'educació per la salut dins el marc de l'educació per la sostenibilitat, camp que he considerat d'importància en fer una recerca de MEES.

A continuació es desenvoluparan alguns models conceptuals que es necessiten per fonamentar el model de MEES, es revisarà lleugerament el concepte de comunitat educativa i s'explicitarà el model conceptual del fenomen de l'alimentació.

Per finalitzar es plantejaran els eixos fonamentals que hauria de tenir un possible MEES.

3.1 Introducció

Vivim en un món complex, els fenòmens són complexos, hi convergeixen multitud d'elements, interaccions variades i processos amb un dinamisme constant.

Actualment, el model d'organització social ha substituït els eixos d'un desenvolupament centrat en valors democràtics com la justícia social, la igualtat o la solidaritat per les lleis del mercat, fent que el desenvolupament econòmic hagi passat de ser un motor a utilitzar-se com un fi, sense tenir en compte les dimensions socials i ambientals d'un desenvolupament sostenible (Mayor, 2009). El pas dels anys i les diferents crisis derivades d'aquest sistema econòmic i productiu (crisi ambiental, energètica, alimentària, econòmica...) ha portat a la societat civil a plantejar-se diferents alternatives de canvi.

La injustícia social i la insostenibilitat ecològica presents en el món actual reclamen la construcció col·lectiva de noves maneres de pensar, sentir, valorar i actuar en els individus i en les col·lectivitats, buscar noves formes de relacionar-se que permetin una vida digna en un entorn sostenible. És un repte necessari en tots els camps humans: econòmic, polític i social, és un repte en el pensament humà, també és un repte per l'educació en general (Sanmartí et al. 2004). Es necessita un canvi de perspectiva, noves formes d'abordar el coneixement de la realitat que permetin prendre decisions per construir noves formes d'afrontar la vida.

A nivell micro, l'escola és un dels àmbits més importants per a produir aquest canvi. L'educació no es realitza al buit sinó en el context sociocultural a on es desenvolupa. L'educació es pot entendre com a un element de reproducció social i cultural, transmissor de la cultura dominant, però també es pot concebre com un factor transformador de la societat, capaç de crear noves formes de veure el món, pensar-lo i actuar (Sanmartí et al. 2004).

3.2 Escenari de referència: l' Educació per la Sostenibilitat

El concepte de desenvolupament sostenible sorgeix el 1987 en el moment en què la World Commission on Environment and Development va presentar l'informe Brundtland a l'Assamblea General de les Nacions Unides. En aquest document es defineix el concepte de desenvolupament sostenible com aquell desenvolupament que permet sostenir les necessitats de les generacions del present sense posar en perill les necessitats de les generacions futures. Aquesta definició conté, implícitament, tres àmbits de desenvolupament: el social, l'econòmic i l'ambiental. La interrelació entre els tres tenint en compte el context cultural establert permetrà un desenvolupament sostenible.

L'any 2002, l'Assamblea General de les Nacions Unides va reconèixer que el desenvolupament sostenible constituïa una necessitat urgent des del punt de vista social, econòmic i ecològic i que l'educació era un element indispensable per aconseguir-lo. Va declarar un període de 10 anys, que s'iniciaria al 2005, com la Dècada per l'Educació per al Desenvolupament Sostenible. La UNESCO va ser designada com l'organisme encarregat de la promoció de la Dècada.

L'educació per la sostenibilitat (ES) pretén ser un procés de formació contínua d'una ciutadania informada i implicada, que disposi d'eines creatives per la resolució de problemes, una cultura científica i social i el compromís de protagonitzar accions responsables, tant individuals com col·lectives (Leal, 2009). S'ha d'entendre com una forma d'educació per a la participació crítica i per a la presa de responsabilitats personals en accions i decisions relatives a l'entorn natural, social, cultural i econòmic (Mogensen et al. 2007).

L'ES va associada a la cultura de la complexitat, no pot oferir certeses sinó probabilitats i tendències. El coneixement específic, la selecció de valors i l'avaluació de riscos i incerteses estan fortament entrelligats i requereix que totes les persones tinguin un sentit de responsabilitat, reflexió crítica i intercanvi democràtic de punts de vista (Mogensen et al. 2007).

L'ES és una educació transformadora orientada a l'acció, des d'una perspectiva crítica, on els valors i la participació activa de tothom cobren una gran importància, permetent explorar i assumir nous reptes per l'ensenyament i l'aprenentatge. L'ES té el potencial necessari per a utilitzar-se com a eina que permeti construir uns ponts més sòlids entre l'aula, les escoles i la comunitat (Leal, 2009).

Així doncs, l'ES serveix com a escenari de referència per a desenvolupar un MEES. En aquest treball s'utilitzarà com a marc general per a desenvolupar els eixos fonamentals del MEES.

3.3 Un punt a destacar: l' Educació per a la Salut

La OMS (2006) defineix el concepte de salut com “ l'estat complet de benestar físic, psíquic i social, i no sols l'absència de malaltia”. D'aquesta definició, neix l'educació per la salut (EpS), la qual està adquirint força rellevància dins el marc institucional, per tal de promoure un alt nivell de salut a la població. Des dels centres educatius es busca suport per impulsar aquesta iniciativa. És per això que la reforma educativa actual s'ha fet eco d'aquesta petició i ha inclòs l'EpS com a competència transversal fonamental a desenvolupar a les diferents etapes educatives (Luis del Carmen, 1996).

Així doncs, tant des del currículum escolar prescriptiu, com des de les orientacions per l'elaboració dels projectes educatius de centre, s'indica la necessitat d'incorporar l'EpS com a línia transversal.

Per altra banda, per treballar l'Eps és necessari que hi hagi interacció entre l'escola, la família i la comunitat i entre l'escola i el medi ambient i social. L'Eps suposa una metodologia activa i participativa a on es desenvolupa el pensament crític (Juvinyà, 1997).

Els menjadors escolars ecològics sostenibles, tema central de la present investigació, poden ser un espai a on treballar l'educació per a la salut, fent referència a l'alimentació com a element saludable i a tots els actes que l'envolten en un marc contextualitzat de MEES.

Cal també tenir en compte, que quan es tracten continguts de salut, primer predominen els aspectes biològics i fisiològics, però no hem d'oblidar l'enfocament personal i cultural. Temes tant diferents com la higiene, la nutrició i l'alimentació, el medi ambient o la seguretat alimentària estan íntimament entrellaçats amb la salut. Conseqüentment cal treballar-los amb i des de l'escola per fomentar una correcta

EpS. L'EpS es caracteritza per tenir un fort component actitudinal i el seu objectiu és promoure la construcció de coneixement i capacitar per l'acció (Sanmarti, 2002).

3.4 Relacions i participació: la comunitat educativa

En els darrers anys, les comunitats escolars han començat a fer explícita la dificultat de l'escola per fer front, tota sola, als reptes de la societat actual. Una societat que es caracteritza cada cop més per un predomini de les relacions associatives o instrumentals, consistents en compromisos parcials que responen a finalitats i interessos particulars (Subirats et al. 2006).

En contraposició a aquest factor, existeixen les comunitats educatives: grups socials que estableixen vincles basats en la reciprocitat i en el compromís global dels membres que en formen part. Les relacions comunitàries mobilitzen als agents socials més enllà dels interessos individuals o de la conveniència de la relació en si mateixa, creant-se una implicació col·lectiva (Subirats et al. 2006).

L'escola pot ser un bon punt de partida per crear una comunitat, que englobi més o menys agents: des d'una comunitat educativa formada per professorat, alumnes i famílies fins a una comunitat territorial formada per tots els agents implicats en un territori delimitat. Aquesta escola no estaria dominada per l'estructura jeràrquica tradicional, sinó per xarxes dinàmiques i per les demandes de cooperació local i global. En aquest context, la idea de l'escola com a un "sistema complex" i com una "organització d'aprenentatge" estimula noves maneres de pensar, fixant-se en el clima escolar i les relacions internes. Les escoles ja no són institucions separades del món real, sinó que esdevenen institucions actives dins la societat, reconegudes com a agents rellevants en el desenvolupament de la comunitat (Mogensen et al. 2007).

Una comunitat educativa ha de construir una cultura pròpia que determini l'estil d'organització, de prendre decisions, de participació i de relació amb els seus membres. Els individus de la comunitat educativa són subjectes, actors i estratègs.

La presa de decisions en la comunitat educativa hauria de dur-se a terme de manera col·lectiva a través del consens, per arribar-hi però, s'han de generar processos participatius a on es generi debat, es creïn dilemes i es deliberi per poder arribar, finalment, a un acord comú (Læssøe, 2010).

La consciència comunitària afavoreix l'articulació del treball integrat, on es concep l'educació com un assumpte col·lectiu al qual cal respondre conjuntament amb tots els agents de la comunitat, fomentant la responsabilitat col·lectiva. Aquest treball

integrat es caracteritza per la construcció col·lectiva permanent, on tots els seus membres en participen activament en un context de cooperació per a dur a terme accions conjuntes (Subirats et al. 2006).

3.5 Aliments, alimentar-se. L'alimentació com a fenomen complex

L'alimentació humana constitueix una de les múltiples activitats de la vida quotidiana de qualsevol grup social, és un fenomen complex i com a tal, cal estudiar-lo d'es d'una perspectiva multidisciplinar.

No sempre ha estat així, fins la primera meitat del segle XX, el camp temàtic que abordava els estudis sobre l'alimentació, va tenir un ancoratge molt fort en l'àmbit de la biologia. A partir de l'aparició visible de problemàtiques emergents al voltant de l'alimentació com la fam al món, la distribució d'aliments o la qualitat alimentària apareix la necessitat de realitzar estudis que abordin el tema de l'alimentació d'una manera més integrada (Rivarosa, 2008). Molts especialistes del camp de l'alimentació humana creuen en la conveniència d'articular biologia, ecologia i cultura amb la finalitat d'abordar els aspectes múltiples de l'alimentació humana i evitar reduccionismes unidisciplinars (Gracia, 2002).

Bahamonde (2008) en el seu treball sobre les concepcions d'un grup de mestres d'educació infantil sobre l'alimentació humana introdueix l'alimentació humana com un fenomen biocultural. La complexitat de la nostra cultura juntament amb el fenomen de globalització, fa necessari aproximar-se al fenomen de l'alimentació tant des d'un punt de vista biològic i nutricional com des de l'expressió d'una cultura, aquestes dues dimensions s'integren fins al punt de condicionar-se mútuament, són dimensions dinàmiques, que canvien al llarg del temps. *“El menjar és algo més que un conjunt de nutrients escollits sols en base a criteris biològics o nutricionals.”* (Bahamonde, 2008) .

Gracia (2002) afegeix que l'alimentació, per la seva especificitat i polivalència, adquireix un lloc central en la caracterització biològica, psicològica i cultural de l'espècie humana, la pràctica alimentària és un acte imprescindible per la supervivència física i el benestar psíquic de les persones (reproducció biològica de la nostra espècie) i és crucial per a la reproducció social de les societats humanes.

L'alimentació està condicionada tant per la realitat biològica amb factors com la condició omnívora o els constrenyiments genètics com per la realitat psicosocial,

amb factors de caràcter cultural com la classe social, l'edat, el gènere, la identitat o el grup ètnic al qual es pertany. Aquests factors determinen opcions i preferències alimentàries quotidianes.

Així doncs, l'alimentació és un fenomen complex que integra la dimensió biològica, la cultural i social, i creiem necessari afegir l'ambiental. Tot seguit es farà una pinzellada de les diverses dimensions de les que parlem per a poder definir el model d'alimentació.

3.5.1 Dimensió biològica

L'alimentació com una noció bàsica de la dimensió biològica presenta diferents nivells de conceptualització en funció dels àmbits d'estudi. Associat a la medicina, per exemple, la nutrició analitzarà la composició química dels aliments i la seva relació amb l'organisme, els processos de digestió i els seus efectes en la salut (Rivarosa, 2008). Altres camps d'estudi inclosos en la dimensió biològica serien, la psicologia, la medicina, la biologia, la dietètica o la química, d'acord amb el model que realitza Bahamonde (2008) en la seva tesis doctoral. Per tant, dins la dimensió biològica trobem molts criteris que s'han de tenir en compte en l'alimentació.

Per altra banda és important recalcar la diferència entre nutrició i alimentació. Sovint s'emmarquen dins un mateix concepte tot i guardar clares diferències. L'alimentació és un procés conscient, voluntari i social. Com ja s'ha dit, és un fenomen complex, que s'inicia en obtenir de l'entorn aliment i finalitza en consumir-lo. El procés de nutrició és inconscient i involuntari, s'inicia un cop nosaltres hem fet la ingesta dels aliments, aquests passen per l'aparell digestiu i es realitza la digestió: hi ha una transformació mecànica i química dels aliments per a poder-ne absorbir els nutrients. Aquests són transportats a diferents cèl·lules de l'organisme per a realitzar processos d'obtenció d'energia, reparació d'estructures orgàniques i regulació de processos metabòlics (Gracia, 2007).

Hi ha, per tant, molts maneres d'alimentar-se però només n'hi ha una per nodrir-se. L'alimentació podrà ser educable i transformable mentre que les funcions de nutrició no, essent un procés únicament biològic que forma part de les funcions bàsiques dels éssers vius (Esquivias, 2008).

Els humans tenim un règim d'alimentació omnívora, podem nodrir-nos a través d'aliments d'origen vegetal i animal alhora. No som menjadors especialitzats. Això ens permet fer front a una àmplia varietat de situacions ecològiques, amb un

constrenyiment mínim (Bahamonde, 2008). Ens proporciona autonomia i llibertat. Per altra banda, però, els éssers humans no podem obtenir a través d'un sol aliment tots els requeriments nutritius necessaris per viure i aconseguir un estat de salut òptim, sinó que els aconseguim a través d'una gran varietat d'aliments. Tot i la varietat, actuem amb prudència davant els nous aliments, fet que provoca una tensió a l'omnivor, produïda per la coexistència de dos pols: la necessitat de variar les fonts alimentàries i la precaució davant aliments desconeguts. Segons Gracia (2007) aquesta paradoxa es resol mitjançant la manipulació i el llenguatge, mitjançant els processos de socialització i cultura.

Afegir, per acabar, que alguns comportaments referits a les preferències alimentàries sí que tenen components estrictament biològics, com per exemple la intolerància a la lactosa o al gluten, o les ganes de menjar dolç. Així doncs, la nutrició és un factor important en la variabilitat humana, condicionada per característiques individuals úniques, referent a necessitats nutritives, tolerància a certs aliments... (Bahamonde, 2008). Per altra part, també existeixen varietats cultural que es comentaran a continuació.

3.5.2 Dimensió cultural i social

El fet de què els condicionaments biològics s'hagin pogut concretar de manera diferent en les diferents societats mostra una necessitat d'interpretar la incidència dels aspectes culturals al fenomen de l'alimentació humana.

Entenem com a cultura tot allò que nosaltres anem aprenent i transmetent de generació en generació mitjançant, alhora, el pensament i l'acció humana. Aquesta és dinàmica i variable al llarg del temps (Gracia, 2007).

Com actua, doncs, la cultura respecte els comportaments alimentaris?

Segons Gracia (2007) de dues maneres: establint regularitat i especificitat.

La regularitat que la cultura dona a l'alimentació depèn de l'establiment i acceptació de normes o comportaments generalitzats de tipus socials, culinàries o dietètics entre d'altres. Els horaris difereixen d'una regió a una altra, els estils i les tradicions són diferents, hi ha creences i mites populars així com hàbits i rutines laborals (Rivarosa, 2008). La freqüència en els àpats és diferent per a diferents cultures, a tall d'exemple la mitjana d'àpats a Espanya és de 4,19 mentre que als Estats Units una persona pot fer més de 20 *food-contacts* diaris (Gracia, 2007).

L'especificitat aporta a cada cultura una cuina particular. La cuina, en aquest cas, no

és simplement el fet de preparar aliments, sinó que compren tot el procés des de l'obtenció, selecció i producció d'aliments, la seva manipulació i aplicació de tècniques per fer-los comestibles, la combinació d'ingredients i les normes que se segueixen durant totes aquestes fases, inclosa la del mateix consum. La cuina dóna identitat a la societat (Gracia, 2007).

Cal afegir que en una mateixa cultura, en un mateix context social hi sol haver diversitat alimentària deguda a l'heterogeneïtat de la població respecte variables sociodemogràfiques intraculturals com l'edat, el gènere, la classe social, l'origen ètnic o l'estructura familiar entre d'altres (Gracia, 2007).

En el cas dels MEES serà de rellevant importància adonar-nos-en d'aquest aspecte, tenir en compte totes les característiques per arribar a un model adequat per tothom.

3.5.3 Dimensió ambiental

El fenomen d'alimentació vist com a un fenomen complex també hauria d'incloure la dimensió ambiental, ecològica i sostenible.

La Revolució Verda de mitjans de segle XX va permetre una producció industrial d'aliments a gran escala, el que produí un creixement global de l'economia. Actualment, els intercanvis comercials que fins ara permetien el benestar de molts països no seran suficients per compensar les ineficiències i desigualtats d'aquests sistemes. Es proposa un model d'indústria alimentària on el sistema tingui la capacitat per suportar les contingències pròpies i externes, un model socioeconòmic descentralitzat, local i divers que substitueixi les tendències actuals de globalització (Cubiñá, 2009).

Es proposa un consum local, és a dir, un acostament geogràfic del consumidor amb el productor, un consum de productes locals, ecològics i biològics, de temporada. L'acostament de productors i consumidors afavoreix que els petits productors puguin produir, s'evita transportar els aliments en distàncies molt llargues, disminuint l'impacte ambiental produït, per altra banda, es coneix l'origen dels aliments, assegurant-nos que és ecològic, evitant fertilitzants i pesticides, fet que disminueix la contaminació del medi. La dimensió local permet fer judicis ètics sobre les pràctiques alimentàries, i educar des de la proximitat (Ross, 2007).

3.6 Un nou repte: El Menjador Escolar Ecològic Sostenible

El dinar és l'àpat més important del dia, quantitativament i en varietat. Hauria d'aportar el 25% dels nutrients de la dieta diària. L'alimentació és el factor extern que més influeix en la salut i el desenvolupament de la població jove. Aquestes dades estan extretes d'un document publicat pel departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya. El document és el resultat d'un treball conjunt sobre menjadors escolars ecològics realitzada per diferents persones, hi han participat associacions de pagesos, associacions de pares i mares, empreses de càtering o distribuïdores d'aliments ecològics, consells comarcals, ong, entitats que ofereixen serveis educatius, etc. El grup de treball s'anomena Taula de Treball d'Alimentació Escolar Ecològica (TTAEE) i ha redactat el document titulat "A taula! Manual per a la introducció d'aliments ecològics a les escoles". Aquest document mostra la importància que es comença a donar als menjadors escolars, essent un context social rellevant per a les accions que es puguin dur a terme a l'escola.

Moltes vegades des de l'escola no s'acosta a l'alumnat ni a la cuina ni a la realitat social que s'amaga darrere de cada aliment. Substituir un model de menjador convencional per un model de MEES significa prendre consciència i ser crítics amb el fenomen de l'alimentació.

Els MEES han de proporcionar un menú equilibrat, són el lloc per desenvolupar hàbits higiènics i alimentaris, per treballar aspectes de convivència i formació sobre temes econòmics i socials al voltant de l'alimentació (TTAEE, 2010).

S'ha de tenir present que els processos d'aprenentatge i socialització (molt cops contextualitzats a l'escola) són els que condicionen les eleccions alimentàries (Gracia, 2007). Com a conseqüència, la qualitat dels menjadors escolars tenen una gran importància.

El servei de menjador d'una escola és la prova de foc del compromís polític d'una societat amb el desenvolupament sostenible, ja que s'ofereix a una població jove i vulnerable, amb uns gustos i uns hàbits en procés de formació (Morgan, 2010). Proporcionar un servei de MEES és un gran desafiament ja que el menjador és un servei complex, format per una sèrie de variables molt entrelligades, si es vol avançar cap a un MEES cal un canvi en tot el sistema global del menjador, de l'escola i del territori local.

Un MEES està integrat per varies dimensions, totes elles en concordança i

interrelacionades. A continuació, s'especificaran les 5 dimensions en les que es podria sostenir un MEES.

3.6.1 Dimensió estructural

Un component important d'un menjador escolar és la concepció de la seva situació en l'espai i en el temps. En un menjador convencional, aquest sol estar delimitat per una estructura ferma: la franja horària està delimitada per la finalització de classes al matí i el començament de les de la tarda i l'espai físic sol ser un recinte envoltat de 4 parets que serveix per menjar i un annexa que és la cuina. La distribució de l'espai i el temps al recinte anomenat menjador està fixat per unes normes rutinàries: les taules estan col·locades de la mateixa manera, hi ha torns per menjar, ...

Un MEES vol anar una mica més enllà i es planteja si aquesta delimitació de l'espai i el temps ha d'estar tan marcada i regulada o si els individus poden actuar amb més llibertat i creativitat. Cal menjar sempre en la mateixa distribució de taules i cadires? Cal menjar sempre dins d'un espai tancat? És possible que alumnes, educadors, mestres i cuiners comparteixin el mateix espai per menjar? Podrien barrejar-se alumnes de diverses edats i compartir l'acte de comensalitat? Hi hauria la possibilitat de que els alumnes entressin a la cuina i compartissin l'espai i el temps amb les cuineres? Podrien els alumnes cuinar pels seus companys? Poden realitzar-se comissions intergeneracionals per anar a buscar el menjar que després es cuinarà a la cuina i es menjarà al menjador?

Totes aquestes preguntes són qüestions que un MEES es planteja, veient-les com a oportunitats perquè el menjador es converteixi en un espai de convivència i aprenentatge en el propi context a on es desenvolupa. Ara bé, aquestes possibilitats han de conviure amb les normes provinents del ministeri de salut, actualment força restrictives pel que fa a termes d'alimentació degut a la seguretat necessària en parlar d'aliments.

El repte que planteja el MEES és poder transformar l'espai – temps d'un menjador escolar aconseguint un equilibri entre la legalitat provinent de fora el centre, les possibilitats del propi centre i les ganes d'experimentació i canvi de les normes ja establertes, amb l'objectiu últim de crear un espai d'aprenentatge en el propi context estructural del menjador.

3.6.2 Dimensió econòmica

El servei escolar del menjador està sotmès a una regulació i normativa que

determina com s'ha de realitzar la gestió i quins són els aspectes bàsics d'aquest servei (Decret 160/1996, de 14 de Maig).

En aquest decret uns dels articles a tenir en compte és el que parla sobre la gestió del servei, perquè s'hi troba com ha de ser la ubicació del servei, quins poden ser-ne els usuaris/àries, les diferents modalitats de gestió del servei, la contractació del personal, l'adquisició d'estris i equipaments per la cuina i el menjador, el manteniment, la conservació i l'ús de les instal·lacions, la contractació del personal i el preu del menú. Per altra banda també inclou les possibilitats de finançament del menjador i els ajuts que es puguin atorgar (TTAEE, 2010). En tots aquests aspectes l'economia hi juga un paper molt important, essent una dimensió a tenir en compte en parlar d'un menjador escolar.

Si l'escola gestiona el propi menjador, haurà de contractar personal que coordini el menjador, cuiners/es i educadors/es de menjador, haurà de contactar amb proveïdors i distribuïdors d'aliments que ofereixin un preu dels aliments ajustat al que l'escola es pot permetre. Si el centre no gestiona el menjador haurà de contractar una empresa del sector que li proporcioni aquests serveis, o realitzar un conveni amb l'ajuntament o el consell comarcal de la zona que ho gestioni en aquell territori.

Aquests fets impliquen portar un control i una gestió molt acurada de l'economia del centre en referència al menjador escolar: les escoles públiques no poden superar el preu màxim del menú escolar fixat per la Generalitat que inclou les despeses en gestió, matèries primeres, personal de cuina i educadors/es de menjador (TTAEE, 2010).

En parlar dels MEES, un aspecte important a tenir en compte en relació amb la dimensió econòmica és el cost dels aliments. Un menjador escolar ecològic sostenible té com a premissa que els aliments que s'inclouen al menú són de procedència agroecològica, el preu dels quals sol ser superior als aliments convencionals. Per tant, per aconseguir un menú ecològic s'han de buscar estratègies que no facin augmentar el cost del menú.

Una de les estratègies és reduir el cost de la matèria primera ecològica utilitzant diverses combinacions d'accions: es pot realitzar una compra directa al productor/a evitant intermediaris que encareixen el preu, es pot pactar amb el grup pagès proveïdor la quantitat de producte que es necessita durant el curs per ajustar el preu més fàcilment, el consum de productes locals i de temporada evita pagar el preu del transport, es pot coordinar les compres amb escoles de l'entorn i calcular bé les racions pels diferents grups d'edat per ajustar les comandes evitant que

sobri molt de menjar (TTAEE, 2010).

Una altra estratègia per reduir costos és que la gestió del menjador la porti directament l'AMPA, ja que el marge de benefici que demanaria una entitat gestora es pot invertir en la compra d'aliments.

Una tercera estratègia seria realitzar intercanvis que no siguin purament econòmics, és a dir, es poden realitzar xarxes d'intercanvi a on l'escola ofereixi algun servei interessant pels productors de la zona a canvi del proveïment d'algun aliment.

Una quarta estratègia seria aprofitar l'adjudicació pública de serveis per contractar la millor oferta seguint criteris sostenibles. Per això és necessari un canvi de tendències, ja que actualment en les cultures en que es contracta sobre la base del preu la tendència més extensa és fer passar el preu baix per la millor oferta. Comencen a sorgir noves experiències on la millor oferta és aquella que ofereix productes fets amb creativitat, vinculats a l'estacionalitat i a la territorialitat. Un exemple seria Itàlia, un dels països pioners en la introducció de MEES a Europa, on la millor oferta incorpora tant atributs econòmics com culturals (Morgan, 2010).

A Catalunya hi ha algunes experiències de menjadors escolars ecològics que han optat per una o més d'aquestes estratègies i el resultat ha estat una reducció del cost del menú d'un 33%¹ i d'un 1'16%² (TTAEE, 2010).

3.6.3 Dimensió social

Cada vegada hi ha més persones que s'adonen que el menjar sa ha de ser en si una prioritat estratègica per valorar realment la salut humana, la justícia social i la integritat ambiental: els principis clau del desenvolupament sostenible (Morgan, 2010). L'educació per a la sostenibilitat té com a pilar fonamental l'àmbit social, a on les relacions interpersonals cobren rellevància per als processos d'ensenyament-aprenentatge. La dimensió social del menjador inclou totes aquelles relacions que es produeixen entre els diferents agents de la comunitat educativa del menjador (CEM).

La introducció d'un MEES pot ser una bona oportunitat per crear una comunitat educativa a l'escola que englobi varis agents del centre i del territori. Cada escola

¹ Estudi promogut per l'Ajuntament de Girona a l'escola Joan Bruguera, realitzat per la Cooperativa de Consumidors Ecològics El Rebost, 2007.

² Estudi realitzat pel CEDRICAT (Centre de Desenvolupament Rural Integrat de Catalunya) a les escoles de Solsona, 2007-2008.

ha de traçar les línies d'aquesta comunitat i definir-ne les seves relacions segons el context social i cultural en el que es trobi. Per a crear-la s'ha de fer a poc a poc i anar superant etapes de confiança i de treball compartit fins a crear una xarxa dinàmica i cooperativa. Tal i com s'ha anomenat a l'apartat 3.4 d'aquest treball (Relacions i Participació: la comunitat educativa), la CEM serà una institució activa dins de l'escola i la societat, i els seus agents i les accions que se'n derivin seran de rellevància per al funcionament d'aquesta comunitat.

En un MEES la comunitat educativa del menjador pot englobar una varietat d'agents diferents entre els quals trobem:

Els alumnes: Juntament amb la resta de comensals són els agents que estan més directament afectats per les decisions que es prenguin al propi menjador, alhora que són un gran nombre de subjectes i les seves accions poden ser rellevants a l'hora de formar la comunitat educativa.

Els educadors/es de menjador: Són les persones que habitualment tindran una relació directa amb els alumnes, la seva participació a la comunitat educativa és important, així com la seva formació, per tal de poder realitzar les seves accions de manera coherent i amb harmonia amb la resta de la comunitat educativa, afavorint els processos d'ensenyament – aprenentatge que es puguin dur a terme durant l'estona del migdia.

Personal de cuina: Són els encarregats d'elaborar el menjar, i, en alguns casos, de contactar amb els proveïdors i distribuïdors per obtenir els aliments.

Coordinadors/es del menjador: Els agents encarregats de coordinar un menjador són les persones que normalment estableixen el vincle entre el professorat i els educadors/es, i l'escola i el personal de cuina. El seu paper cobra importància en parlar d'un MEES on la comunitat educativa necessita una gran comunicació entre els seus agents.

Equip de mestres del centre: Els mestres del centre han de voler i creure en el projecte que estan duent a terme ells a la seva escola.

Famílies, representades per l'AMPA: La col·laboració de les famílies inclou més participació a la comunitat educativa aportant la visió de les mares i els pares de l'escola.

La CEM pot traspasar els límits del centre i ser una comunitat territorial i fer partícip i mantenir relacions amb el centre de salut per realitzar la composició de la dieta i amb els productors i proveïdors de la zona.

Un MEES vol aconseguir una CEM pròpia de cada centre, a on es construeixi

col·lectivament l'estil d'organització, la presa de decisions, la participació i la relació entre els seus membres. Tal i com proposa Subirats (2006), el treball integrat pot ser un bon camí per promoure la consciència comunitària al menjador.

3.6.4 Dimensió de l'alimentació

L'alimentació és un fenomen complex i tal complexitat necessitarà la sincronització d'una sèrie de variables si es vol fer un canvi en ella. Els MEES aposten per un canvi en l'alimentació diària a l'escola que podrà ser educable i transformable, aquest canvi es basa en la introducció d'aliments ecològics, produïts, transformats i comercialitzats sota criteris agroecològics.

Els aliments ecològics són aliments que han crescut al seu ritme natural: no acumulen tanta quantitat d'aigua i porten totes las vitamines i nutrients propis del producte, respecten el medi ambient durant els seus processos de producció i transformació: ajuden a mitigar el canvi climàtic, a millorar l'eficiència energètica dels sistemes agraris, a afavorir la biodiversitat i a reduir l'acumulació de contaminants al medi, són aliments produïts sense pesticides ni adobs de síntesi química, l'ús d'additius està restringit, no utilitzen organismes modificats genèticament i en el cas dels animals no se'ls força el creixement i se'n respecta el benestar. Aquests aliments estan regulats per una normativa europea i degudament certificats (TTAEE, 2010).

Els MEES aposten pel consum d'aliments ecològics produïts sota criteris agroecològics. Els criteris agroecològics consideren l'activitat agrària de forma global, des d'una perspectiva ecològica, econòmica, social i laboral. Tenen en compte les tècniques de cultiu, el manteniment de la biodiversitat, la conservació de varietats i races locals, l'origen proper de les matèries primeres, els intercanvis econòmics en la comunitat local i les condicions laborals dignes dels treballadors (TTAEE, 2010).

Tots aquests factors són d'importància a l'hora de realitzar un projecte de MEES. S'ha de tenir en compte la procedència dels aliments, les condicions laborals de qui ho produeix i elabora, els criteris ambientals, si els aliments són de temporada i si la seva comercialització és directe. Un MEES aposta per un consum local, de proximitat i de temporada, assegurant la continuïtat del proveïment d'aliments diari i en una quantitat suficient.

Els punts esmentats fins ara fan referència a la dimensió ambiental, ecològica i sostenible dins de l'àmbit de l'alimentació d'un MEES, explicat amb anterioritat a

l'apartat 3.5.

Per altra banda, en un MEES també s'haurà de tenir en compte tots els factors més tecnològics que implica l'alimentació: com es cuinen els aliments, com s'elaboren els plats, a on es conserven aquests aliments i com s'eliminen, tancant així un cicle a la pròpia escola. L'entorn de la cuina i del menjador proporcionen un bon àmbit per poder aplicar bones pràctiques per a la gestió de residus i l'estalvi de recursos: fer un ús racional de l'energia i de l'aigua. Aquests processos també poden ser educables, tenint un fort component actitudinal i desenvolupant-se en la pròpia acció.

L'alimentació com a fenomen complex també inclou altres variables que s'han de tenir en compte en un MEES, una d'elles, tal i com ens diu Gracia (2007) és l'àmbit cultural i social de l'alimentació, aquest pot afectar de manera rellevant els processos de socialització i aprenentatge que es puguin produir al menjador. En crear un MEES s'haurà de tenir en compte que l'alimentació és un fet social, cultural, econòmic, simbòlic o religiós des de la dimensió cultural del model d'alimentació. "Si no es té en compte aquesta multidimensionalitat, es corre el risc de caure en l'error, tan en el diagnòstic de situacions com en les solucions que es propaguen" (Contreras y Hernández, 2005, pp.461 a tesis de Bahamonde, 2008). En aquest cas, si no partim d'aquest model d'alimentació multidimensional ens equivocaríem en fer la diagnosi del menjador escolar així com la creació d'un nou model de MEES.

3.6.5 Dimensió educativa

Un MEES és un espai centrat en l'acció a on els continguts són seleccionats pel seu valor i utilitat per entendre problemes de l'entorn i actuar conseqüentment, per la seva rellevància social. Aquesta acció ha de portar-nos cap a una reflexió constructiva de coneixement i capacitadora per una nova acció. Ha de ser transformadora i centrada en valors (Sanmartí, 2002).

Els MEES tenen la potencialitat de treballar totes les accions derivades de l'acte de la comensalitat: el comportament al voltant del menjar que es regeix per unes normes o hàbits determinats molt influenciats per la cultura existent entre la població estudiada. Un exemple seria incloure l'atenció a la diversitat alimentària al model de MEES, aquesta tindria dues vessants que s'haurien de tenir en compte; d'una banda, ha de respectar i satisfer les demandes alimentàries de les famílies, i d'altra banda, ha de servir per transmetre un patrimoni cultural que connecta

l'alumnat amb la seva pròpia identitat col·lectiva (Serra, 2009).

Els MEES permeten treballar la cooperació, la participació, l'autonomia i la responsabilitat, permeten tenir una mirada crítica i transformadora basada en l'aprenentatge a través de l'acció en el context social determinat en el que es desenvolupa. Un MEES ha de ser un espai més enllà de les barreres físiques del menjador, un espai de construcció i participació col·lectiva. Un model de MEES com un projecte educatiu que formi part d'un procés constant d'acció i transformació, a on és necessari educar i sensibilitzar a tots els actors de la comunitat educativa, treballant des de conceptes, com actituds i hàbits. El seu objectiu és la construcció col·lectiva de coneixement, partint de la realitat quotidiana per entendre el món (TTAEE, 2010).

Un MEES es planteja com a un projecte educatiu del centre que es construeix entre tots els seus membres, és important per tots i tothom ho assumeix com a seu i de l'escola.

4. METODOLOGIA

4.1 Aproximació metodològica

La pregunta d'investigació d'aquest treball és una pregunta exploratòria sobre la representació del menjador escolar que té cada actor de la comunitat educativa des del punt de vista de l'educació per a la sostenibilitat.

L'enfocament metodològic del treball es situa dins el marc sociocultural prenent caràcter etnogràfic: es vol aprofundir en la situació concreta de cada persona participant i en els seus pensaments a través de la interacció entre els subjectes. Sóc conscient de que amb el temps limitat amb el que hem de realitzar el treball de recerca no es pot realitzar un estudi etnogràfic pur ja que el temps no em permet realitzar observacions de llarga durada, integrar-me en el context i seguir durant un temps llarg a la comunitat per poder observar els seus comportaments socials. Tot i així, he pres aquest marc de referència perquè és el que hem estat analitzant i discutint en les sessions del grup de recerca Gresc@, on molts dels integrants es situen en el marc sociocultural.

El treball vol interpretar una situació concreta dins l'àmbit escolar a on el context social i cultural cobra molta importància, es vol estudiar un grup humà que forma una entitat amb relacions regulades per costums, drets i obligacions recíproques, que comparteixen formes de vida al menjador escolar. Per altra banda la investigació també busca poder incidir a posteriori en la comunitat estudiada i poder construir conjuntament un nou menjador escolar ecològic sostenible. Ambdós fets es reflecteixen en l'instrument de recerca que presentaré a continuació. Per a dissenyar l'estratègia d'obtenció de dades i realitzar l'anàlisi posterior s'han utilitzat les aportacions de Goetz & Lecompte (1988).

El treball doncs, es tracta d'un estudi qualitatiu de caràcter exploratori, a on es vol construir la representació que es fan els principals actors d'una escola concreta sobre el seu menjador escolar ecològic, així es vol conèixer la opinió dels participants, indagar en els seus pensaments i poder mantenir una conversa a on vagi sorgint la seva representació del menjador. Per això s'ha considerat que l'estratègia de recollida de dades més adient per a la investigació serà una entrevista semi-estructurada.

La utilitat de l'entrevista és generar una situació comunicativa perquè els diferents

actors de la comunitat educativa puguin expressar els seus pensaments a partir de les argumentacions sobre la concepció dels MEES. Una entrevista semi-estructurada es caracteritza per tenir els temes que es volen tractar prefixats però amb flexibilitat, és a dir, l'entrevistador condueix l'entrevista i decideix la seqüència i la formulació de preguntes, que, tot i estar preformulades amb anterioritat poden variar segons el desenvolupament de la pròpia entrevista, donant suficient marge perquè l'entrevistat pugui contestar amb llibertat. Per altra banda permeten aprofundir en alguna explicació del participant quan es cregui oportú.

L'entrevista semi-estructurada em permetrà abordar temes amplis referents al menjador escolar, per tal de que l'entrevistat es pugui expressar amb llibertat, i es pugui aprofundir en aquells significats emergents que apareguin durant la conversa per poder crear així una representació del menjador escolar de cada actor rica i fidel a la realitat.

4.2 Participants en l'estudi

Es realitzarà un estudi qualitatiu amb la comunitat educativa que podria estar més relacionada amb el menjador escolar. S'entrevistarà a una persona representativa de cada grup d'actors de la comunitat educativa (mestres, famílies, cuiners/es i educadors/es de menjador).

L'actor que es seleccioni per a realitzar l'entrevista serà significativa del seu grup d'actors, així, preferentment, s'entrevistarà a la directora de l'escola per representar el grup de mestres, la presidenta de l'AMPA com a representació de les famílies, el cap de cuina com a representació dels/les cuiners/es i el/la coordinador/a dels educadors/es de menjador com a representant de tots/es els/les educadors/es.

En aquesta investigació no s'ha inclòs als alumnes com a part de la comunitat educativa, tot i que pensem que sí que en formin part, degut a la manca de temps i al canvi de metodologia que això suposaria. Creiem que una entrevista semi-estructurada a un sol alumne no seria representatiu de tot l'alumnat del centre i que s'hauria d'utilitzar alguna altra estratègia de recollida de dades. No descarto, en un futur, poder realitzar aquest segona investigació amb l'alumnat.

4.3 Context per l'obtenció de dades

El context on es desenvoluparà la investigació és una escola pública d'educació infantil i primària de la població de Sant Cugat del Vallès (Barcelona). Sant Cugat és una ciutat de 80.000 habitants aproximadament amb un nivell

socioeconòmic mitjà-alt, s'estan realitzant programes d'educació per la sostenibilitat a on hi participen moltes escoles del municipi que treballen amb xarxa, especialment pren rellevància "la feina en" l'àrea de l'agroecologia i els horts escolars. Aquesta variable va influir a l'hora d'escollir una escola del territori degut a que es va pensar que possiblement les escoles d'aquest municipi ja tindrien un bagatge en el tema de l'alimentació ecològica.

Per altra banda es volia que l'escola fos una escola pública d'educació primària, degut a que molts d'aquests centres estan iniciant o plantejant-se la introducció d'aliments ecològics al seu menjador escolar. Secundària encara no ha entrat en aquest tema i no es troben escoles que estiguin iniciant projectes com aquests.

En referència al menjador escola les variables utilitzades per seleccionar l'escola van ser que disposés de cuina pròpia i la utilitzés per a cuinar els àpats del menjador escolar i que es gestionés el menjador des de la pròpia escola. D'aquesta manera es podia aprofundir més en l'estudi analitzant les diferents dimensions d'un menjador escolar perquè d'entrada s'eliminaven factors externs que podien influir en el menjador i a on l'escola no hi tingués cap decisió com el fet de que el menjador el gestionés una empresa externa o que ho servís un càtering.

Per últim es va tenir en compte les ganes de l'escola per iniciar un projecte de transformació del seu menjador cap a un menjador escolar ecològic sostenible, escollint una escola que conjuntament amb alguna altra del municipi volen iniciar un procés de canvi en el seu menjador per a transformar-lo cap a un MEES veient-lo com un projecte educatiu de centre.

Escola a on es realitza l'estudi:

És una escola pública d'educació infantil i primària de les més antigues de Sant Cugat. És una escola gran, amb dues línies per curs. A l'escola tenen cuina i menjador propi, on actualment es queden aproximadament 430 alumnes, 34 mestres i 25 persones més entre monitors i servei contractat al migdia, és a dir, es fan gairebé 500 menús diaris. El servei de menjador el gestiona la pròpia escola, des d'una comissió cedida a l'AMPA (comissió servei migdia) a on hi participen mestres, pares i mares de l'escola i dues persones contractades per coordinar el menjador. A més a més l'escola té dues cuineres contractades que s'encarreguen de fer la compra del menjar i cuinar-lo i un equip de monitors que s'encarreguen dels alumnes a l'estona del migdia.

L'escola fa temps que ha incorporat alguns aliments ecològics a l'alimentació dels comensals i aposten per anar introduir-ne cada vegada més apostant per l'alimentació ecològica. Per altra banda l'escola està interessada en participar en un projecte que es vol dur a terme amb alguns centres educatius de Sant Cugat, avançant cap a models de menjadors escolars més ecològics i sostenibles. Es vol començar a treballar amb aquestes escoles per a poder crear un projecte educatiu de menjador escolar ecològic i sostenible.

La meua investigació s'engloba en la fase inicial d'aquest procés, a on es vol fer una diagnosi de l'estat actual dels menjadors escolars i veure'n les perspectives de futur que en tenen els propis integrants del menjador.

4.4 Estratègia d'obtenció de dades: L'entrevista

La utilització de l'entrevista té la finalitat de permetre una interacció entre els diferents actors de la comunitat educativa i l'investigadora per tal de que els participants facin explícit el seu pensament.

L'entrevista es vertebrava sobre **dos eixos principals**: el model de menjador escolar actual i el model de menjador escolar ecològic i sostenible. Es vol connectar la representació del menjador escolar actual amb la possible projecció del menjador escolar ecològic sostenible.

L'entrevista persegueix dos **objectius** principals

- Conèixer la representació del menjador escolar actual que té cada actor entrevistat de la comunitat educativa. Caracteritzar la representació del fenomen de l'alimentació que es desenvolupa i explorar la possibilitat de que es vegi com un espai educatiu.
- Conèixer el model del possible menjador escolar ecològic sostenible que projecta cada actor entrevistat. Conèixer les dificultats principals per arribar-hi.

Finalitats (esquema conductor)

Per a poder respondre a aquests dos objectius s'ha realitzat un esquema conductor de l'entrevista a on apareixen els sis grans blocs dels que es vol parlar, tres d'ells pertanyen al menjador escolar actual i els altres tres fan referència al possible menjador escolar ecològic i sostenible que en un futur pot tenir l'escola (figura 1).

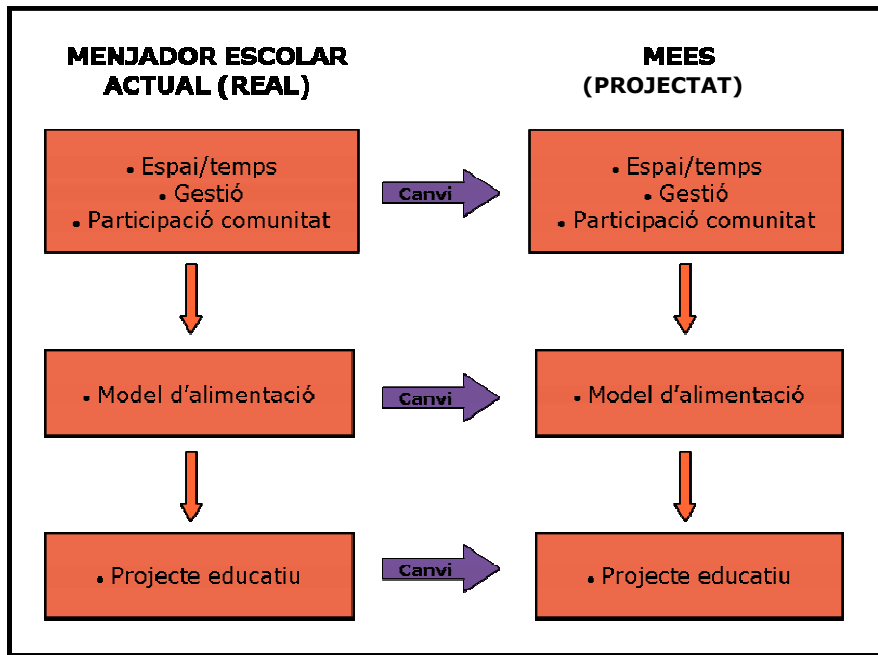


Figura 1: Esquema conductor de l'entrevista realitzada

L'objectiu és iniciar l'entrevista parlant del menjador escolar actual, com és i com el valora cada actor de la comunitat, com i qui el gestiona i quina és la participació que se'n deriva, a continuació es vol enllaçar amb el fenomen de l'alimentació al menjador escolar i acabar parlant del possible aprenentatge que se'n deriva. Tot seguit es vol parlar sobre com els agradaria que fos un possible menjador escolar ecològic que podrien tenir en un futur, es vol conèixer si hi introduirien algun canvi i quin seria, s'espera parlar breument dels mateixos temes plantejats inicialment fent especial referència als inconvenients i avantatges principals que podria comportar l'assoliment d'un menjador escolar ecològic sostenible.

L'esquema conductor mostrat anteriorment m'ha permès dissenyar una entrevista que consta d'una sèrie de preguntes obertes referents a cada tema dels que es vol parlar, totes elles van acompanyades d'una bateria de possibles suggerències i indagacions per poder utilitzar i reconduir la conversa per tal d'aconseguir la riquesa desitjable.

Per a **validar l'instrument** de recerca s'ha realitzat una triangulació:

1. Inicialment s'ha exposat l'instrument a un seminari del grup de recerca del qual formo part (Gresc@), d'aquesta manera he rebut opinions i consells de millora.
2. En segon lloc s'ha realitzat una prova pilot a una persona susceptible de realitzar-li l'entrevista: una directora d'una escola pública a on es vol iniciar un

menjador escolar ecològic.

Això ha permès fer un refinament de les preguntes inicials per tal de que fossin més adequades en les entrevistes posteriors.

Així, l'esquema de l'entrevista amb les preguntes mare es presenta de la manera que es mostra en la figura 2.

	MENJADOR ESCOLAR ACTUAL	MEES PROJECTAT
ESTRUCTURAL	Com és el menjador de la vostra escola? Qui gestiona el menjador a l'escola? Qui dissenya el menú?	A l'escola es vol impulsar un canvi cap a un MEES, com t'imagines aquest menjador? T'imagines algun canvi a nivell estructural, de gestió o de participació entre la comunitat
	Com valors el funcionament del menjador de la vostra escola? (punts forts, punts dèbils)	Quina creus que és la principal dificultat ? Quina creus que és el benefici principal ?
ALIMENTACIÓ	Creus que els alumnes mengen bé? Perquè? Què vol dir ecològic? Alimentació ecològica? Quins valors es promouen amb l'alimentació ecològica?	Creus que es menjaria millor? Perquè?
	En què us baseu per decidir uns aliments o uns altres?	En què et basaries per decidir uns aliments o uns altres?
ESPAI EDUCATIU	Quins valors es promouen al menjador?	Creus que es promourien altres valors?
	Creus que els alumnes aprenen alguna cosa durant el menjador?	
	Es treballa algun aspecte educatiu al menjador? Es relaciona amb l'aprenentatge a l'aula?	Quin seria el potencial educatiu d'aquest menjador?

Figura 2: Estructuració de l'entrevista sobre el MEES.

En ser una entrevista semi-estructurada cada pregunta té la intenció d'introduir i conversar sobre un tema determinat.

A continuació es mostra la justificació de cada una de les preguntes que es volen realitzar.

A. Menjador escolar Actual

Les dues primeres preguntes tenen la intenció de parlar de la dimensió estructural i social del menjador escolar, a continuació apareixen dues preguntes centrades en el fenomen de l'alimentació i per últim hi ha tres preguntes relacionades amb l'àmbit educatiu al menjador.

1a. Com és el menjador de la vostra escola? Qui el gestiona? Qui dissenya el menú?

Inicialment es vol fer una pregunta àmplia per conèixer què és el que responen primer quan els hi preguntes sobre el menjador de l'escola, pot ser que me'l descriguin, que em parlin de l'estructura social o de l'alimentació entre d'altres. A partir d'aquesta pregunta es vol desenvolupar la part de gestió del menjador tan a nivell temporal i espacial com de participació i relació entre les diferents persones que formen la comunitat educativa del menjador.

2a. Com valoren el funcionament del menjador de la vostra escola?

La segona pregunta pertany al camp de les emocions i els sentiments, es vol conèixer si estan d'acord amb el menjador que tenen a l'escola i quins són els punts forts i els punts dèbils a destacar.

3a. Creus que els alumnes mengen bé? Perquè?

Aquesta pregunta s'ha pensat per a fer de pont entre les dues preguntes anteriors i per introduir el fenomen de l'alimentació al menjador escolar. A partir de conèixer la seva opinió sobre l'alimentació dels comensals al menjador es volen suggerir preguntes relacionades amb l'alimentació ecològica, es vol conèixer què interpreta cada actor per ecològic i quins valors hi associa. Per això s'han generat les següents preguntes: Què vol dir ecològic? Alimentació ecològica? Quins valors es promouen amb l'alimentació ecològica?

4a. En què us baseu per decidir uns aliments o uns altres?

Amb aquesta pregunta es pretén aprofundir en els 5 àmbits de l'alimentació exposats al marc teòric (biològica – fisiològica, nutricional - salut, ecològica - sostenible, social – cultural i tecnològica). Es vol conèixer quins àmbits mencionen i a quins no li donen importància. La intenció és que a partir de que mencionin el perquè d'uns aliments i no d'uns altres vagin apareixent les característiques de l'alimentació i es pugui aprofundir amb cada una d'elles.

5a. Quins valors es promouen al menjador?

Aquesta pregunta s'ha pensat per poder relacionar el fenomen de l'alimentació amb l'àmbit educatiu. La intenció és saber quins valors destaquen del menjador i si els consideren educatius.

6a. Creus que els alumnes aprenen alguna cosa durant el menjador?

Immersos en l'àmbit educatiu es vol conèixer si consideren el menjador com un context social a on es pot aprendre en l'acció

7a. Es treballa algun aspecte educatiu al menjador? Es relaciona amb l'aprenentatge a l'aula?

En aquesta pregunta es vol saber què consideren que es pot aprendre al menjador i si aquest aprenentatge es pot relacionar amb aprenentatges a altres espais de l'escola, com l'aula o l'hort.

MEES Projectat

La segona part de l'entrevista segueix la mateixa estructura que la primera però les preguntes s'encaren al futur, és a dir, es vol conèixer com els agradaria que fos el seu menjador d'aquí un temps i se'ls planteja el menjador escolar ecològic i sostenible.

Es vol conèixer quines són les dificultats principals que creuen que hi ha i per tant faria difícil aquesta conversió del menjador, per altra banda es vol parlar sobre els canvis que s'imaginen tan a nivell estructural i social, en l'alimentació i en l'àmbit educatiu.

4.5 Recollida de dades

Les dades s'han obtingut en 3 dies separats no consecutius.

El primer dia es va entrevistar a la directora del centre. La directora és una persona que té moltes ganes d'impulsar un projecte educatiu al menjador escolar de l'escola i que està a l'espera de que s'iniciï el projecte. Ella és la persona que té més present aquest fet, per tant ja s'havia plantejat anteriorment com volia que fos el menjador de la seva escola.

La seva entrevista ha servit per conèixer més aspectes del menjador que inicialment desconeixia i poder encarar millor les altres.

El segon dia es va entrevistar a les coordinadores de menjador en primer lloc i seguidament a la cuinera.

Les coordinadores de menjador eren dues dones a les que es va fer l'entrevista conjuntament, una s'encarrega de gestionar el dia a dia del menjador i del personal que hi ha i l'altre gestiona la part econòmica i administrativa. En l'entrevista es van generar converses entre elles que van servir per profunditzar en determinats temes ja que entre les dues anaven construint l'explicació, recolzant-se mútuament.

L'entrevista a la cuinera va ser més curta, ja que em vaig adonar que moltes coses de les que li preguntava no considerava que fossin responsabilitat seva i em contestava amb respostes curtes que no donaven peu a seguir-ne parlant.

El tercer dia es va entrevistar una mare de l'escola que forma part de l'AMPA però no està a la comissió servei migdia, tot i així col·labora en la gestió del menjador ajudant a la coordinadora de menjador a gestionar el tema de contractació de personal.

Les entrevistes realitzades a les diferents persones han variat lleugerament per dues raons. Per una banda es van realitzar petites modificacions a les preguntes generals de l'entrevista per adaptar el registre i el vocabulari adequat a cada participant, a tall d'exemple, a l'hora de parlar de l'àmbit educatiu al menjador a la directora se li podia preguntar pel terme "projecte educatiu del menjador" i entenia el què es volia dir mentre que amb les altres persones s'havia d'utilitzar un vocabulari menys específic del camp de l'educació.

Per altra banda, en ser una entrevista semi-estructurada amb uns temes marcs de referència per parlar, l'ordre de les preguntes s'ha modificat depenent de cap a on es dirigia la conversa, algunes d'elles s'han eliminat i en altres s'ha profunditzat més. (*Annex I*).

4.6 Validesa de l'entrevista

Després de realitzar l'entrevista i analitzar-ne breument el contingut m'han sorgit una sèrie de reflexions que m'agradaria expressar a continuació.

L'entrevista realitzada estava focalitzada a obtenir una visió general del menjador escolar per part de cada actor de la comunitat educativa. Això comporta que durant l'entrevista es parlessin de molts temes sense profunditzar en cap d'ells. L'entrevista s'ha basat més en buscar les relacions entre les diferents dimensions del menjador que no en profunditzar en una d'elles. No obstant, aquesta entrevista obre una escletxa per a generar altres entrevistes específiques de cada un dels temes per obtenir interpretacions llargues i profundes, que podrien realitzar-se en futures investigacions.

En segon lloc cal destacar que després d'haver realitzat les entrevistes he vist que la majoria de participants no diferencien el seu menjador escolar ecològic actual amb un menjador escolar ecològic i sostenible futur que podria tenir l'escola. Aquest fet ha provocat que moltes de les preguntes de la segona part de l'entrevista no tinguin tanta rellevància perquè no s'ha produït la projecció cap a un altre menjador escolar, sinó que s'han limitat a explicar-me les principals dificultats que tenen actualment, fet que interpreto com a les dificultats a superar per poder avançar i crear un MEES. Aquest punt inicialment va fer trontollar el meu treball i seguidament m'ha fet replantejar i variar la manera d'analitzar les dades i la manera de presentar els resultats, que s'explicarà posteriorment en l'apartat corresponent.

En tercer lloc m'agradaria afegir que la diversitat d'actors entrevistats ha provocat que les respostes obtingudes fossin molt diferents, per una banda és enriquidor i aporta dades importants al treball, per altra, la divergència de dades obtingudes fa més difícil una interpretació general i una comparació de totes les dades.

4.7 Procés d'anàlisi: De les dades als resultats

S'ha realitzat un anàlisi qualitatiu del contingut de les entrevistes. L'objectiu inicial era interpretar els pensaments expressats a l'entrevista de cada actor de la comunitat amb la finalitat d'obtenir una representació del menjador escolar ecològic de cada participant.

Les entrevistes de cada actor s'han començat a analitzar per separat, tot i així, durant el procés d'anàlisi, hi ha hagut varis punts de convergència entre les dades. Les dades s'han mogut, s'han barrejat i s'han tornat a destriar, per tal de que el resultant fos més ric, curiosament seleccionat i precís.

Cal dir que l'anàlisi ha estat un procés de construcció dialèctica constant entre la teoria i les dades, ha estat un anar i venir, un fer, desfer i refer, recular i avançar per poder interpretar i donar significat a totes les dades. Per altra banda també s'ha realitzat un doble joc amb la mirada de les dades, l'anàlisi ha estat macro i micro a la vegada, s'ha analitzat amb un microscopi i un telescopi conjuntament. Les pròpies dades requerien d'aquest procés per poder extreure'n uns resultats coherents. Aquest procés d'anar i venir de la teoria a les dades, d'observar des de lluny i de prop les pròpies dades, de mantenir un diàleg constant entre teoria, dades, camps, aproximacions... ha fet enriquir el resultat i m'ha permès crear una visió holística i completa de totes aquella informació analitzada.

Per poder explicar d'una manera més entenedora el procés d'anàlisi, s'anirà descrivint la seqüència d'anàlisi pas a pas a través de les 13 aturades dignes de mencionar.

1. Transcripció de les entrevistes.

Inicialment es van transcriure les gravacions de les entrevistes d'una manera força austera, degut a que bàsicament interessaven els continguts de la conversa dels diferents actors. D'aquesta manera en la transcripció només consta la inicial del càrrec que té a la comunitat educativa la persona entrevistada i la inicial de l'entrevistadora, el contingut del que es va dir durant l'entrevista i breus anotacions en lletra cursiva quan es produïa un silenci o una expressió interessant per part de la participant.

2. Fragmentació del resultat en unitats de significat.

El següent pas va ser introduir les dades de les quatre transcripcions a l'Atlas-ti, programa informàtic per analitzar dades qualitatives, i començar a jugar amb elles.

Inicialment es van fragmentar les dades de cada entrevista en unitats de significat, és a dir les unitats temàtiques que em donaren les bases per poder començar a analitzar. Les unitats de significat són de llargada diferent, n'hi ha que tan sols són una paraula o una frase i n'hi ha d'altres que són tot un tros de conversa, el tall l'he realitzat en el moment que l'actor entrevistat canviava de tema de conversa. (Annex II).

3. Creació i atribució dels primers codis: les dimensions de representació del menjador escolar.

Seguidament es van crear les primeres categories d'anàlisi. Inicialment es van classificar les unitats de significat en les 3 dimensions del menjador escolar ecològic que havia plantejat al marc teòric i que havia utilitzat per realitzar l'entrevista: dimensió estructural, dimensió de l'alimentació i dimensió del projecte educatiu. Es va codificar inductivament des del marc teòric fins a les dades.

4. Realització de xarxes sistèmiques.

Tot seguit es van realitzar xarxes sistèmiques per poder ordenar i visualitzar la distribució de les unitats de significat amb els seus codis de representació segons les 3 dimensions que apareixien al menjador.

5. Refinament dels codis inicials.

En la primera visualització es veié que hi havia un excés de dades barrejades en algunes dimensions del menjador, me'n vaig adonar de que calia precisar més els codis inicials, ja que les dades ens n'oferien d'altres que eren més concrets i operatius. Es va fer un refinament dels codis referents a les dimensions del menjador per a poder donar sentit a totes les unitats de significat. Codificant de manera deductiva, des de les dades, aparegueren les 5 dimensions finals: estructural, econòmica, social, de l'alimentació i educativa.

6. Creació i atribució de nous codis d'un nivell inferior: les categories.

A continuació es van crear les categories en què es dividia cada dimensió del menjador escolar i algunes subcategories necessàries per a poder purificar les dades. Algunes d'aquestes havien estat formulades amb anterioritat i provenien del marc teòric, altres es van anar creant a partir del significat de les pròpies dades. Aquestes categories es van atribuir a les unitats de significat per tal de poder clarificar els resultats.

7. Creació de noves xarxes sistèmiques.

Es va repetir el procés de creació de xarxes sistèmiques, aquesta vegada molt més específiques. Se'n va crear una per a cada dimensió del menjador, incloent les categories de cada una i les unitats de significat que hi anaven associades.

8. Refinament de les categories.

En aquest punt es van refinar les categories per tal de que s'ajustessin millor a les dades: es van eliminar aquelles que no tenien significats associats i es van subdividir aquelles massa robustes obtenint un sistema de codificació més sofisticat. D'aquesta manera, es va poder obtenir la categorització final.

Sistema de codis final: dimensions – categories - subcategories

DIMENSIÓ ESTRUCTURAL		
Aquesta dimensió correspon al menjador vist com a un sistema estructural, organitzat en un temps i espai determinat.		
	ESPAI	Correspon a la descripció o gestió de l'espai al menjador escolar i les referències a les seves instal·lacions.
	TEMPS	Correspon a la descripció o gestió del temps al menjador escolar

DIMENSIÓ ECONÒMICA

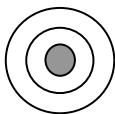
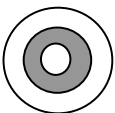
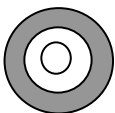
Aquesta dimensió inclou les referències a conceptes econòmics que afectin a la gestió econòmica del menjador escolar.

	COST	Fa referència al cost econòmic del menjador escolar, per exemple el preu dels aliments.
--	-------------	-----------------------------------------------------------------------------------------

DIMENSIÓ SOCIAL

Aquesta dimensió fa referència a totes les relacions socials que es produeixen al menjador. Inclourà totes aquelles cites que facin referència a algun actor de la comunitat educativa estudiada tant en la seva gestió com en la seva participació.

Per crear les categories s'ha decidit tenir en compte la presa de decisions al menjador escolar, d'aquesta manera es vol mostrar els actors que formen part de la comunitat educativa del menjador, la relació entre ells i la seva participació al menjador escolar.

PRESA DE DECISIONS	QUÈ ES DECIDEIX	Fa referència a quines decisions es prenen al menjador.		
	COM ES DECIDEIX	Fa referència a la manera com es prenen les decisions al menjador respecte les relacions de poder: verticalment o horitzontalment, una persona directriu o tot el col·lectiu		
	QUI DECIDEIX	Fa referència a quins actors de la comunitat educativa prenen les diferents decisions respecte el menjador escolar.		
		COMUNITAT EDUCATIVA Per a poder diferenciar qui decideix s'ha creat la subcategoria de comunitat educativa a on s'inclouen els seus membres en tres cercles concèntrics, a on el més gran acull els més petits.		
			JSM (Junta Servei Migdia)	Mestres Famílies Coordinadores Menjador
			CEM (Comunitat educativa del menjador)	Cuineres Monitors Alumnes
			Municipi	Centre de Salut

DIMENSIÓ DE L'ALIMENTACIÓ		
Aquesta dimensió correspon a totes aquelles referències que tenen a veure amb els aliments o l'alimentació que es produeixen en un menjador escolar.		
	BIOLÒGIC – FISIOLÒGIC	Fa referència a l'àmbit biològic o fisiològic de l'alimentació.
	NUTRICIONAL – SALUT	Fa referència a l'àmbit nutricional o de salut de l'alimentació.
	TECNOLÒGIC	Fa referència a l'àmbit tecnològic de l'alimentació.
	CULTURAL – SOCIAL	Fa referència a l'àmbit cultural o social de l'alimentació.
	ECOLÒGIC – SOSTENIBLE	Fa referència a l'àmbit ecològic o sostenible de l'alimentació.

DIMENSIÓ EDUCATIVA		
Aquesta dimensió inclou totes les referències educatives que puguin estar relacionades amb el menjador.		
ÀMBIT	MENJADOR	Correspon als processos educatius que es produeixen al propi del menjador.
	HORT	Correspon als processos educatius que es produeixen a l'hort i poden tenir relació amb el menjador.
	AULA	Correspon als processos educatius que es produeixen a l'aula i poden tenir relació amb el menjador.
Per a cada àmbit educatiu s'han creat subcategories, per a poder classificar més específicament els diferents processos educatius mencionats en les entrevistes.		
CONTINGUTS	CONCEPTES	Inclouran totes les referències educatives que facin referència a l'aprenentatge d'un concepte determinat.
	ACCIÓ	Inclouran totes les referències educatives que facin referència a l'aprenentatge d'una acció determinada. Entenem per acció tots aquells procediments, hàbits o normes.
	ACTITUDS	Inclouran totes les referències educatives que facin referència a l'aprenentatge d'una actitud determinada.
	VALORS	Inclouran totes les referències educatives que facin referència a l'adquisició d'un valor determinat.

9. Reformulació de les xarxes sistèmiques

Després d'haver refinat la categorització de les unitats de significat es van crear les darreres xarxes sistèmiques, una per a cada dimensió. A partir d'aquest punt el treball va ser compartit amb el programa Atlas-Ti i manualment, escrivint resultats sobre les xarxes impreses.

10. Primers resultats

En aquest punt es van començar a visualitzar clarament alguns resultats: es van anar creant etiquetes de continguts per a unitats de significat específiques pertanyents a les diferents categories de manera que s'anava classificant la diversitat que hi havia dins una mateixa categoria. Aquest procés es va realitzar amb les dades de tots els actors conjuntament, ja que permetia anar veient similituds i diferències de contingut en la seva representació del menjador.

Per altra banda també es van començar a extreure resultats de relacions que feien els actors entre diferents dimensions i dins la mateixa dimensió.

Per últim també es van anar etiquetant les dificultats principals que expressava cada actor i les projeccions de futur del possible MEES.

11. Divisió de les xarxes sistèmiques

En aquest punt, havent obtingut ja els primers resultats, es va subdividir cada xarxa general en 4 xarxes sistèmiques menors, una per a cada actor de la comunitat i per a cada dimensió, creant-ne un total de 20. (*Annex III*)

12. Creació dels mapes de continguts

Una vegada ja tenia les xarxes sistèmiques de cada dimensió i actor separades, amb els codis depurats, amb les etiquetes de resultats més o menys col·locades i les relacions i projeccions de futurs anotades, vaig buscar una forma de representació que s'adaptés als codis: a les dimensions, a les categories i a les subcategories generades.

Inicialment volia plasmar en un sol mapa la representació del menjador escolar ecològic de cada actor, generant 4 mapes de continguts finals. Degut al gran volum de dades em va ser impossible fer-ho i vaig decidir representar cada dimensió de cada actor en un mapa de continguts diferents, traspasant la informació que tenia en les darreres xarxes sistèmiques. Per això vaig intentar crear un esbós que em servís per a totes les dimensions i actors, però degut a la varietat de continguts en les diverses dimensions ha estat impossible, i cada representació té les seves particularitats. Finalment, després de fer i desfer dibuixos i esquemes repetidament vaig obtenir 20 mapes de continguts, 5 per a cada actor, corresponents a les 5 dimensions del menjador escolar.

13. Exemple de mapa de continguts i explicació de la seva lectura

S'ha realitzat un esquema de mapa de continguts per a cada dimensió del MEES, essent un total de 5. Al mapa es representa la dimensió dividida amb les seves categories corresponents (representades en lletra majúscula i negreta).

A continuació es descriuen cada una de les dimensions i s'aporten els esquemes utilitzats per representar la seva relació.

Tal i com es pot observar en la figura 3, l'esquema per a la representació de la dimensió estructural del menjador ha estat dividida en dues categories, l'espai i el temps.

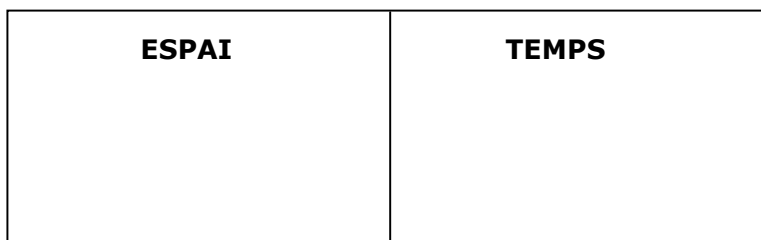


Figura 3: Esquema base de la representació de la dimensió estructural del menjador.

La Figura 4 ens mostra la dimensió econòmica del menjador, d'aquesta tansols se n'ha elaborat una categoria, de manera deductiva a partir de les dades, ja que és l'únic que s'esmentava en les entrevistes.

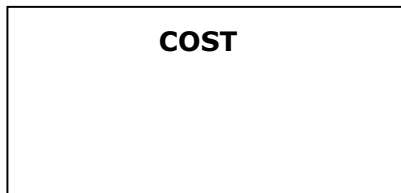


Figura 4: Esquema base de la representació de la dimensió econòmica del menjador.

En la representació de la dimensió social s'han afegit totes les categories i subcategories que s'han creat anteriorment en codificar, tal i com es pot observar en la figura 5. L'esquema es divideix en tres categories segons la presa de decisions.

En aquesta dimensió s'ha afegit la subcategoria de comunitat educativa dins de la categoria de "qui decideix" per a poder representar els membres que participen en aquesta comunitat.

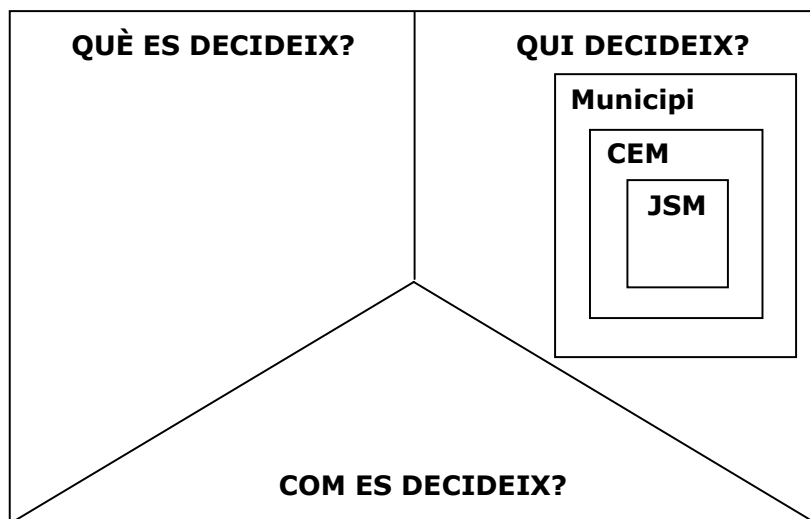
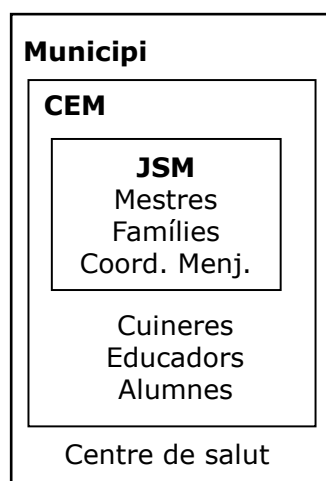


Figura 5: Esquema base de la representació de la dimensió social del menjador.

S'ha realitzat un esbós de la comunitat educativa a on s'ha afegit en negreta la designació dels tres límits d'aquesta comunitat: JSM (Junta Servei Migdia), CEM (Comunitat



JSM = Junta Servei Migdia
CEM = Comunitat educativa del menjador (CEM + JSM)
Comunitat territorial = Municipi + CEM + JSM

Figura 6: Esquema de la representació de la comunitat educativa del menjador

Educativa del Menjador) i Municipi (Comunitat Territorial). A partir d'aquí s'han anat incorporant tots els actors que hi participen i que anomena cada actor. Per poder facilitar la lectura a l'hora de llegir els resultats en la figura 6 es mostra l'esquema de la comunitat educativa amb tots els actors presents, tenint en compte que als resultats només apareixeran aquells als que faci referència l'actor entrevistat.

La figura 7 mostra l'esquema de la representació de la dimensió educativa del menjador, la qual està subdividida en les tres categories que s'han generat en codificar les dades. A més a més si han afegit les subcategories "acció" i "conceptual" quan els actors entrevistats en feien alguna referència. Aquestes s'han representat en lletra majúscula i subratllades per diferenciar-les de les categories (negreta).

En l'exemple mostrat a la figura 7, l'actor entrevistat hauria fet referència a la

subcategoria “acció” en les categories del menjador i de l’hort i a la subcategoria “conceptual” en les categories de l’hort i de l’aula.

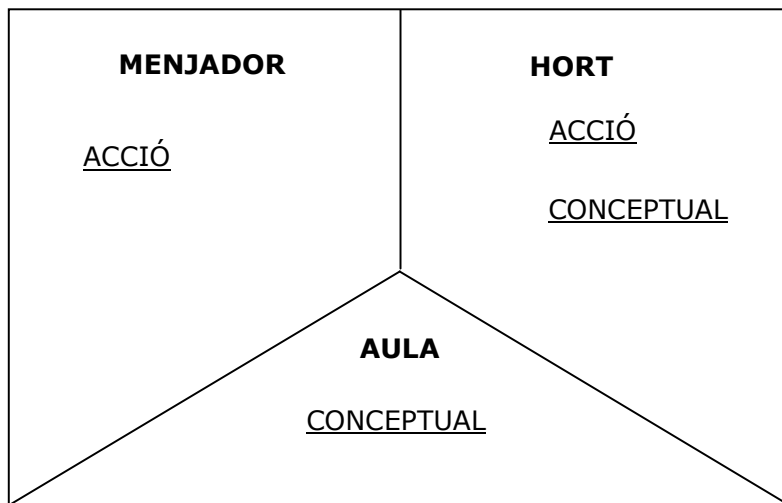


Figura 7: Esquema base de la representació de la dimensió educativa del menjador

La Dimensió de l'alimentació s'ha representat en l'esquema amb les seves 5 categories, tal i com mostra la figura 8.

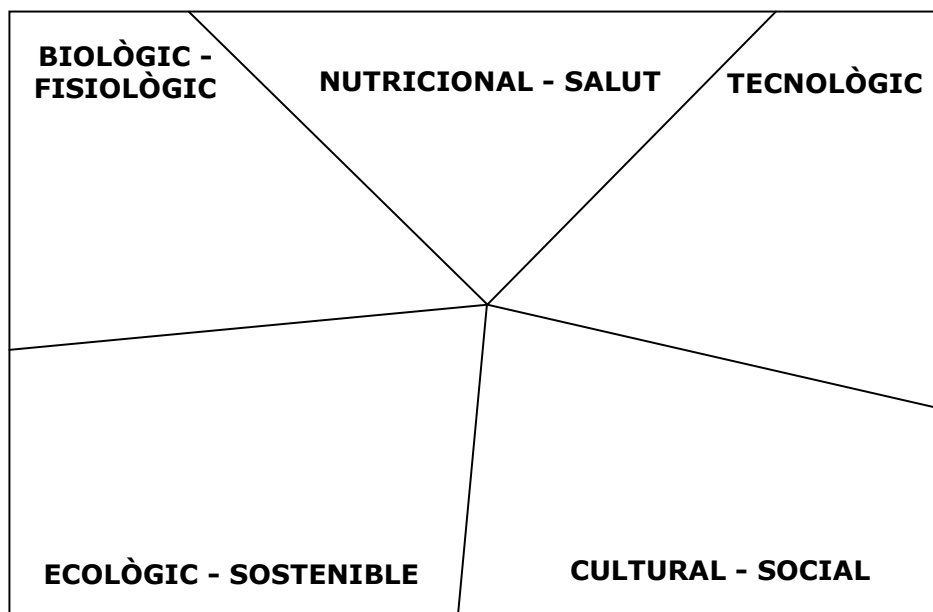


Figura 8: Esquema base de la representació de la dimensió de l'alimentació del menjador.

A partir d'aquests mapes de continguts comuns s'han anat creant els mapes de resultats de cada actor a través de l'anàlisi i interpretació de les entrevistes realitzades.

A cada mapa i per a cada actor s'han anat afegint les etiquetes de resultats sorgides de cada participant, s'han marcat les principals dificultats i avantatges que destacaven i les relacions que es produïen dins una mateixa dimensió i entre dimensions. Per altra banda també s'ha representat el fet de que parlessin d'alguna característica específica que els agradaria que tingués el menjador en un futur.

En la figura 9 es mostra, a tall d'exemple, els diferents símbols i colors que s'han utilitzat per a tal de poder interpretar correctament els mapes de continguts exposats als resultats:

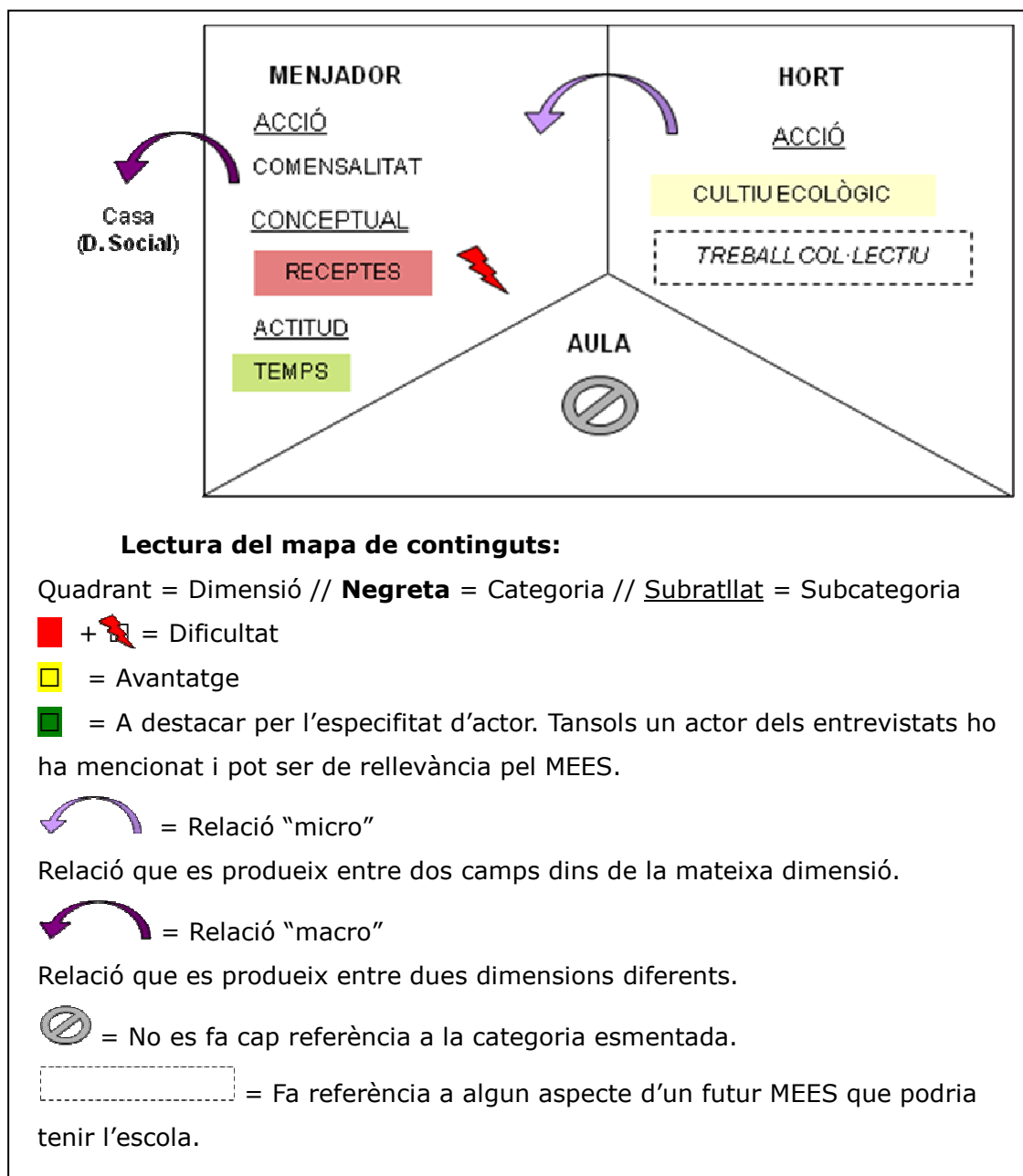


Figura 9: Exemple de la utilització de símbols i colors per a la representació dels resultats als esquemes de les diferents dimensions.

14. Anàlisi final: decisió

En generar els 20 mapes de continguts em va sorgir un dubte, em van aparèixer dues opcions diferents per a fer l'anàlisi final i plasmar els resultats: podia presentar-los i interpretar-los per individu, és a dir, presentant els 5 mapes de cada individu, un de cada dimensió, o podia presentar-los per dimensions, és a dir, els 4 mapes dels diferents actors per a cada dimensió.

Si els presentava per individus em permetia mantenir la coherència del pensament d'un mateix actor, mostrar les relacions que aquest actor havia expressat i obtenir una estructura sòlida per a cada persona entrevistada. D'altra banda em dificultava la comparació entre els diferents actors. Si presentava els resultats per dimensions em permetia mostrar molt bé les diferències i similituds entre els diferents actors en cada dimensió.

Finalment, tal i com es mostrarà a continuació, vaig optar per la primera opció, a l'hora de plasmar els resultats he cregut necessari mantenir l'harmonia i coherència d'un mateix actor de la comunitat educativa, per poder representar el conjunt de resultats del menjador escolar d'una mateixa persona. D'altra banda, la comparació entre dimensions es farà visible a les conclusions finals del treball de recerca.

5. RESULTATS

A continuació es presenten els resultats, els quals es divideixen en 4 apartats diferents, un per a cada actor de la comunitat. Per a cada actor es mostraran les representacions de les 5 dimensions del menjador escolar ecològic en forma de mapa de continguts i la seva explicació corresponent. D'aquesta manera permetrà veure globalment la seva representació del menjador evitant trencar la coherència d'una mateixa persona.

Cal dir, inicialment, que tots els actors destaquen que la gestió del menjador la realitza la pròpia escola, fet que els permet decidir tot el que passa al voltant del menjador. Els resultats que es mostren a continuació ja interpreten aquest fet.

5.1 La Directora

“Cal un treball educatiu compartit entre l'aula, el menjador i l'hort”

La representació del menjador escolar ecològic de la directora és molt complet, mostra una visió global del menjador. Inicialment, en preguntar-li com és el menjador de l'escola fa referència a l'estructura i la gestió del menjador: el nombre de comensals, la distribució de l'espai i el temps... Pren rellevància la dimensió estructural que gairebé és absent en les altres tres persones entrevistades. Per altra banda, cal destacar que en l'àmbit educatiu no percep el menjador com un àmbit educatiu propi sinó que es centra en l'aprenentatge a l'aula.

La directora, a diferència de les altres persones entrevistades, projecta un possible MEES futur i reforça la idea de que per fer-ho s'ha de fer col·lectivament i tothom hi ha de creure.

A continuació es descriu la representació sobre el menjador escolar ecològic de la directora de l'escola tot tenint en compte les cinc dimensions amb les que s'ha estructurat aquesta representació.

5.1.1 La dimensió estructural de la directora

La directora dóna molta importància a l'espai i al temps del menjador escolar fent referència a la seva gestió: com organitzar l'espai perquè mengin tots els comensals i tenir el temps suficient per fer-ho. Això provoca que no prenguin tanta importància altres dimensions, perquè, tal i com podem veure en la següent cita, la

gestió espai-temps mana sobre la resta.

*“Anem una mica a ordre de funcionalitat, el que mana una mica és l’espai”
(Directora, 078 + 009)*

La directora, fa referència al poc temps que tenen els alumnes al migdia per a poder menjar i realitzar altres activitats (figura 10).

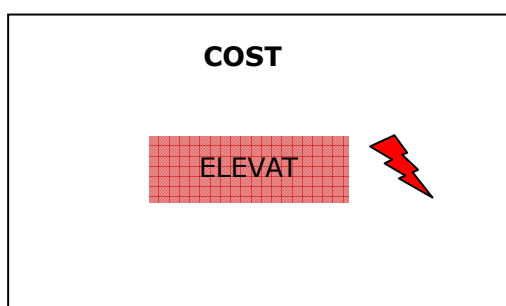
Referent a l'espai, descriu tan el del menjador com el de la cuina detalladament. En projectar el menjador futur, destaca que possiblement s'haurien de fer canvis en la despesa de la cuina.

ESPAI	TEMPS
MENJADOR	POC TEMPS
CUINA	

Figura 10: Representació de la directora de la dimensió estructural del menjador.

5.1.2 La dimensió econòmica de la directora

La representació de la dimensió econòmica de la directora es pot observar a la figura 11. Una de les principals dificultats que mostra al parlar del menjador escolar ecològic és el cost dels aliments, essent més elevat que el menjar



convencional. Com veurem a continuació, aquest factor es repeteix a tots els actors entrevistats.

Figura 11: Representació de la directora de la dimensió econòmica del menjador.

5.1.3 La dimensió social de la directora

En parlar del menjador escolar, la directora fa moltes referències a la dimensió social (figura 12). Expressa que les directrius del menjador les pren la junta servei migdia i el dia a dia el porten les coordinadores del menjador i les cuineres, destaca que aquest fet de vegades pot ser una dificultat entre qui decideix i qui ho ha de fer, per tant, mostra que hi ha una relació vertical en la presa de decisions a on es pot produir algun conflicte.

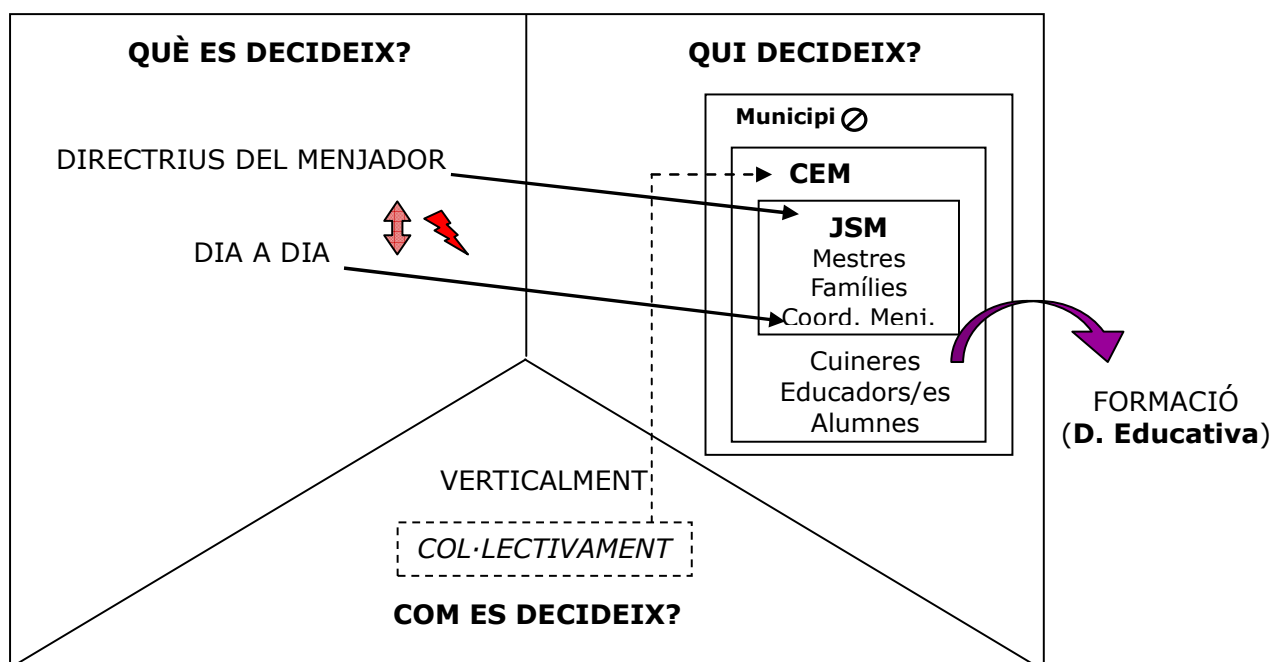


Figura 12: Representació de la directora de la dimensió social del menjador.

Cal destacar dos factors que anomena quan projecta el futur MEES, la formació i la presa de decisions col·lectiva. Per una banda expressa que per a poder arribar a un MEES hi hauria d'haver una formació d'aquelles persones que estan el dia a dia al menjador, és a dir les cuineres: “ Ha d'haver-hi una mica de canvi de mentalitat amb la gent que cuina... perquè de vegades, doncs és més còmode el que et porten fet ja de tota la vida” “doncs organitzar algun curs, alguna xerrada, una petita formació... és interessant perquè... qui ho ha de fer també s'ho ha de creure.” (Directora, 108)

Per altra banda destaca que el menjador hauria de ser més col·lectiu, a on hi participessin els mestres, les famílies, les cuineres i els alumnes. No anomena als educadors de menjador ni fa referència a la comunitat externa de l'escola (el centre de salut o altres actors del municipi), però tot i així es mostra receptiva a introduir petits canvis per a que al menjador hi participi tota la comunitat.

5.1.4 La dimensió educativa de la directora

La representació general de la dimensió educativa de la directora és bàsicament d'aprenentatge conceptual a l'aula. Es pot observar la seva representació a la figura 13, a on es mostren les relacions que es produeixen entre els diferents àmbits d'aquesta dimensió i amb àmbits externs de la dimensió educativa.

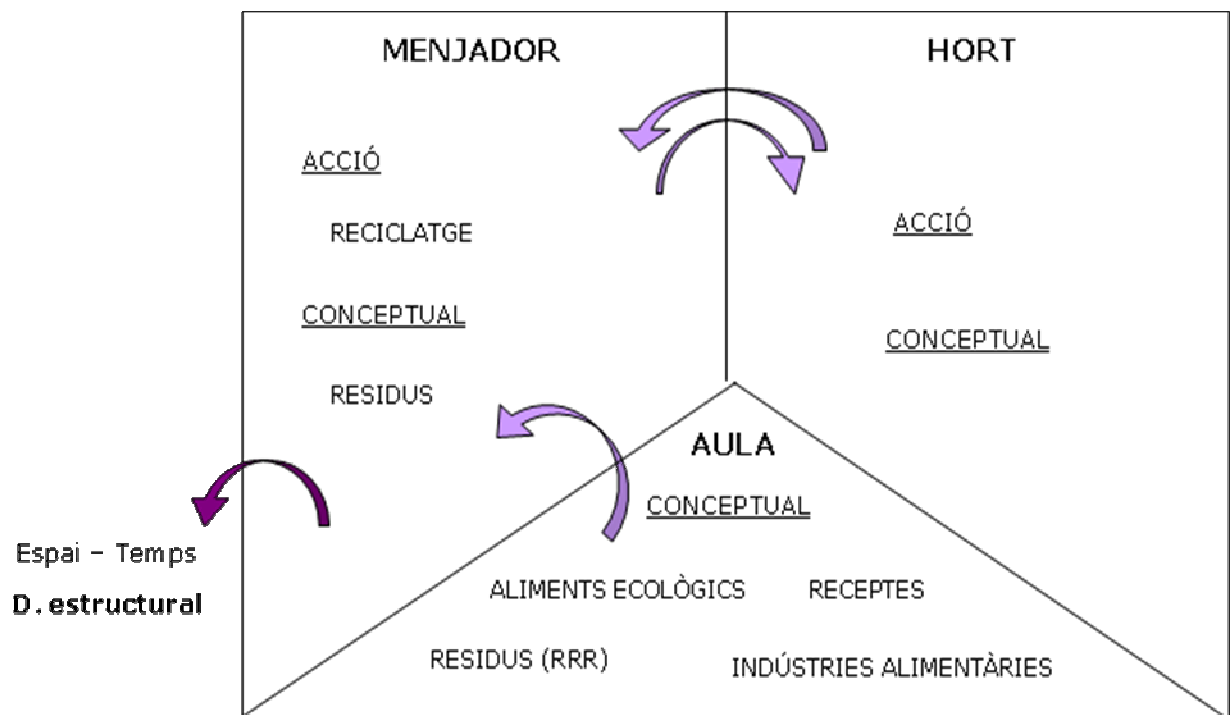


Figura 13: Representació de la directora de la dimensió educativa del menjador.

En primer lloc ens diu que l'aprenentatge al menjador el veu difícil degut a l'espai – temps que hi ha al migdia “és difícil en aquesta escola, perquè cada torn som 150 alumnes, molts nens, hem d'anar tots... anem una mica a ordre de funcionalitat” (Directora, 078), tot i així parla de l'aprenentatge del reciclatge a través de rètols que es van col·locant al menjador.

Per contra ressalta la importància de relacionar el menjador amb l'aprenentatge a l'aula, “jo penso que el menjador és un lloc important que s'ha d'incloure a nivell d'aula, perquè no ho podem deixar només a mans de monitors l'estona aquesta. Jo penso que ha de ser un treball compartit, és a dir, que es faci des de l'aula i repercuteixi al menjador, i que des del menjador repercuteixi una mica a l'aula, perquè així la vessant educativa la pots treballar més fàcilment des de l'aula” (Directora 082 i 083). L'aprenentatge és bàsicament conceptual, fent referència als conceptes d'aliments ecològics (característiques, aspecte, origen, ...), els residus i les tres R (reduir, reutilitzar i reciclar), les indústries alimentàries i les receptes. Anomena el fet de fer sortides per anar a veure als productors de la zona.

Per últim la directora fa referència a l'hort, creant una relació recíproca entre menjador i hort, l'aprenentatge que es produeix a l'hort pot influir al menjador i viceversa, es crea un vincle que pot ser interessant a treballar en un futur.

5.1.4 La dimensió de l'alimentació de la directora

La directora és la que fa menys referències a la dimensió de l'alimentació en parlar del menjador en comparació amb les altres tres persones entrevistades, la seva representació es pot veure a la figura 14.

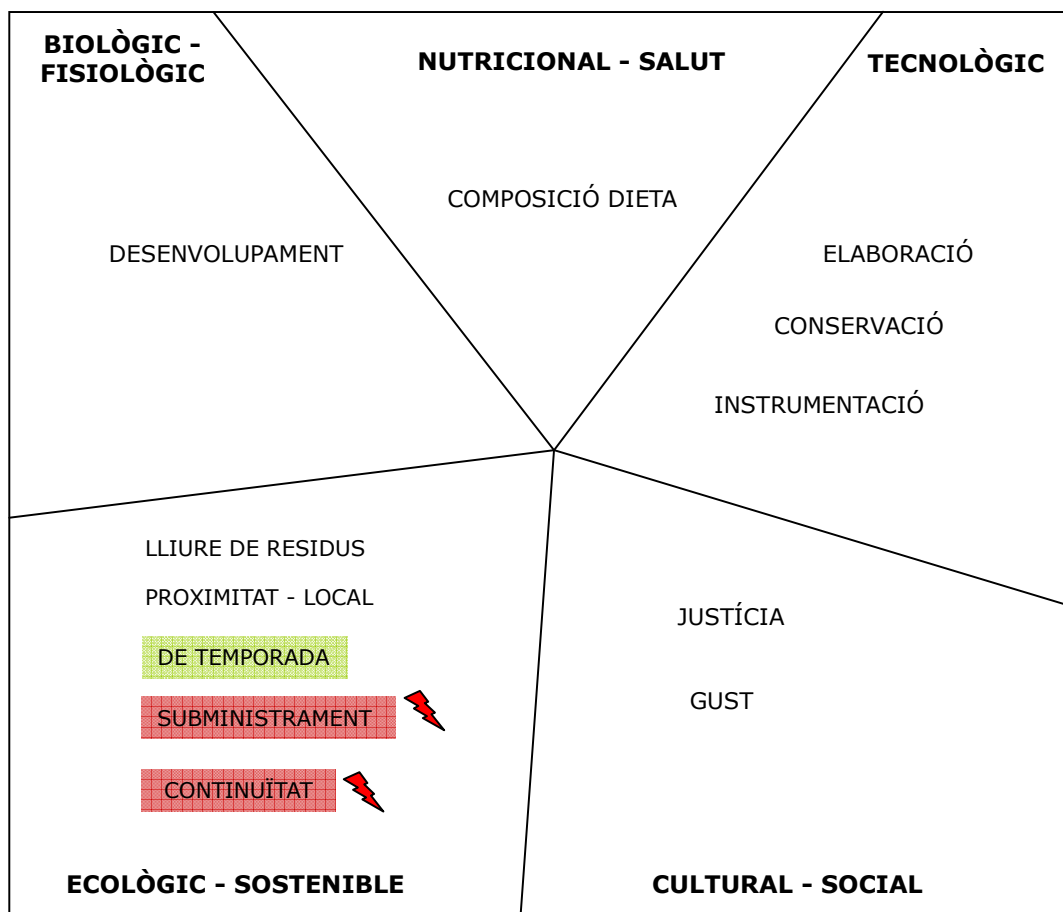


Figura 14: Representació de la directora de la dimensió de l'alimentació del menjador.

Explica la composició de la dieta del menú, fent referència a la varietat i la qualitat, en la categoria ecològic – sostenible ens defineix que els aliments han de ser lliures de residus, locals (pròxims) i de temporada. Veu com a principal dificultat el subministrament dels aliments ecològics cada dia, l'assegurament de la continuïtat. Referent a l'eix cultural i social ens parla del gust “*ens els hem de guanyar a tots pel paladar*” i a la vessant de justícia, fent referència a la compra d'aliments a una empresa de treballadors amb discapacitats.

És la única persona entrevistada que fa referència a l'eix biològic - fisiològic, donant importància a l'alimentació perquè permet el desenvolupament estructural dels nens i nenes en edat de creixement.

Per últim, en projectar el futur menjador fa referència a la instrumentació necessària i la conservació dels aliments, factors de l'eix tecnològic.

5.2 La Coordinadora de Menjador

“La coordinació general del menjador és necessària: cal trobar l'equilibri entre la despesa econòmica i la qualitat del menjador en tots els seus àmbits”

Les coordinadores de menjador són dues dones encarregades de gestionar el menjador de l'escola, una d'elles s'ocupa de la contractació del personal i l'altra realitza les gestions econòmiques. El seu menjador es divideix bàsicament en la gestió que s'hi produeix i els aliments que es mengen, essent més absent l'àmbit educatiu.

A continuació es descriu la representació sobre el menjador escolar ecològic de la coordinadora del menjador de l'escola tot tenint en compte les cinc dimensions amb les que s'ha estructurat aquesta representació.

5.2.1 La dimensió estructural de la coordinadora de menjador

Les coordinadores de menjador durant l'entrevista no fan referència a l'espai del menjador ni de la cuina, tal i com es pot veure a la figura 15, el que significa que en plantejar-se el menjador no és un factor d'importància per elles.


ESPAI	TEMPS
	POC TEMPS

Figura 15: Representació de la coordinadora de menjador de la dimensió estructural del menjador.

En canvi, el primer que responen quan se'ls pregunta com és el menjador de la seva escola fa referència al poc temps que tenen els alumnes al migdia. Seguidament ja comencen a parlar de l'alimentació i no tornen a fer referència a la dimensió estructural en tota l'entrevista.

“...de fet els nens tenen molt poc temps al migdia, i referent al menjar jo penso que mengen molt bé, ...” (Coordinadora de menjador, 007).

5.2.2 La dimensió econòmica de la coordinadora de menjador

Igual que la directora, una de les principals dificultats que anomenen al parlar del menjador escolar ecològic és el cost dels aliments, essent més elevat que el menjar convencional (figura 16). Juntament amb el cost elevat fan referència a la dificultat de trobar distribuïdors que et portin menjar ecològic constant, com veurem a continuació en parlar de la dimensió de l'alimentació.

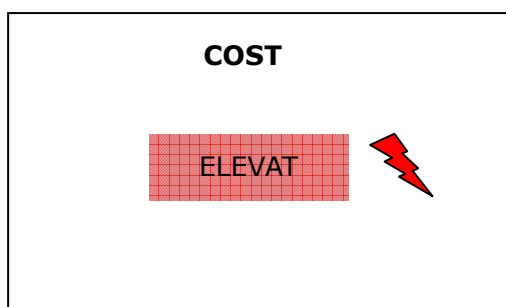


Figura 16: Representació de la coordinadora de menjador de la dimensió econòmica del menjador.

5.2.3 La dimensió social de la coordinadora de menjador

La figura 17 mostra la representació de la dimensió social de les coordinadores de menjador. Les coordinadores de menjador expliquen de manera descriptiva el personal que hi ha al menjador i com es gestiona. Fan referència a la presa de decisions de les directrius del menjador, que ho fan la Junta Servei Migdia. Ho consideren un procés col·lectiu, tot i que no inclou a les cuineres, ni als monitors, ni als alumnes.

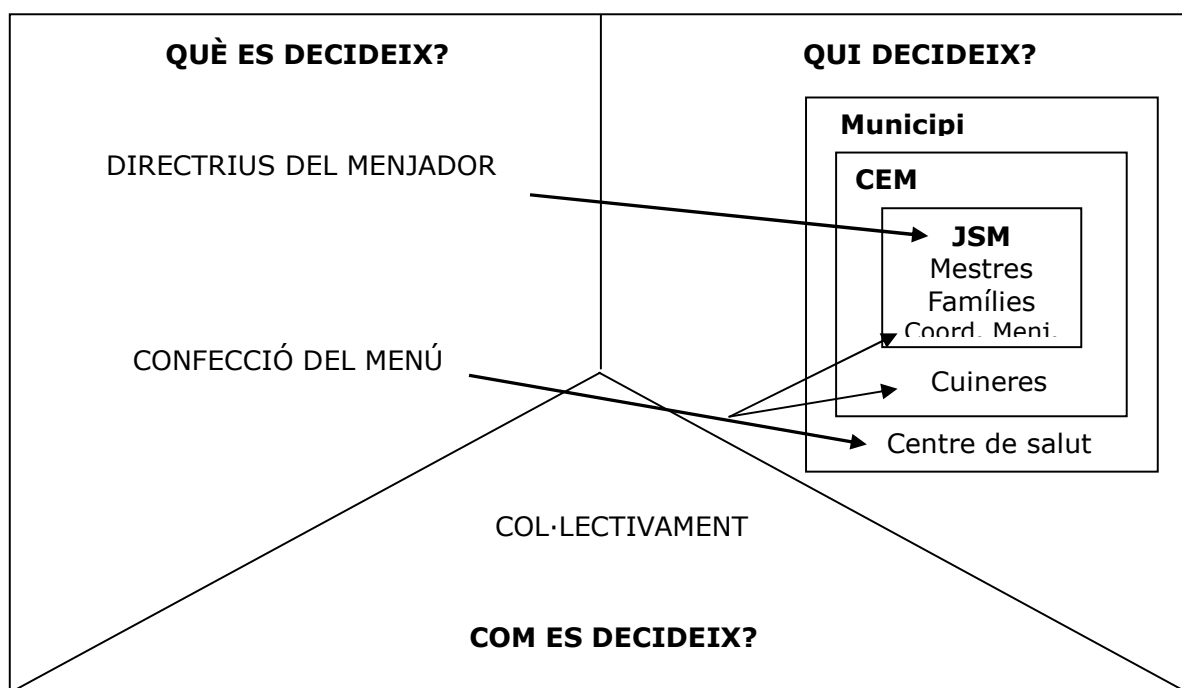


Figura 17: Representació de la coordinadora de menjador de la dimensió social del menjador.

Per altra banda fan referència a la presa de decisions respecte a la confecció del menú, en aquest cas sí que observem que és més col·lectiu entre elles i la cuinera. Especifica la relació amb el centre de salut, qui revisa i aprova el menú. En aquest cas podem veure que la comunitat ha traspassat l'escola i apareix una relació amb el municipi: el centre de salut.

Les coordinadores de menjador participen trimestralment a les reunions que es fan a la junta servei migdia, per tant, ho consideren un procés de decisió conjunt, a on elles s'hi senten partícips, fent de pont entre la junta i el centre de salut per tal de prendre la decisió final sobre com serà el menú.

5.2.4 La dimensió educativa de la coordinadora de menjador

Tal i com mostra la figura 18, les coordinadores de menjador consideren l'aprenentatge al menjador a través de l'acció fent referència a dos continguts: la comensalitat, aprenentatge d'hàbits i normes del menjador i la introducció de nous aliments a on els alumnes aprenen a menjar aliments que no mengen a casa. Exemplifiquen el procés que fan amb el pa integral a on cada dia tenen diversos pans i els alumnes poden escollir quin volen, aquesta acció dóna un petit poder de decisió als alumnes.

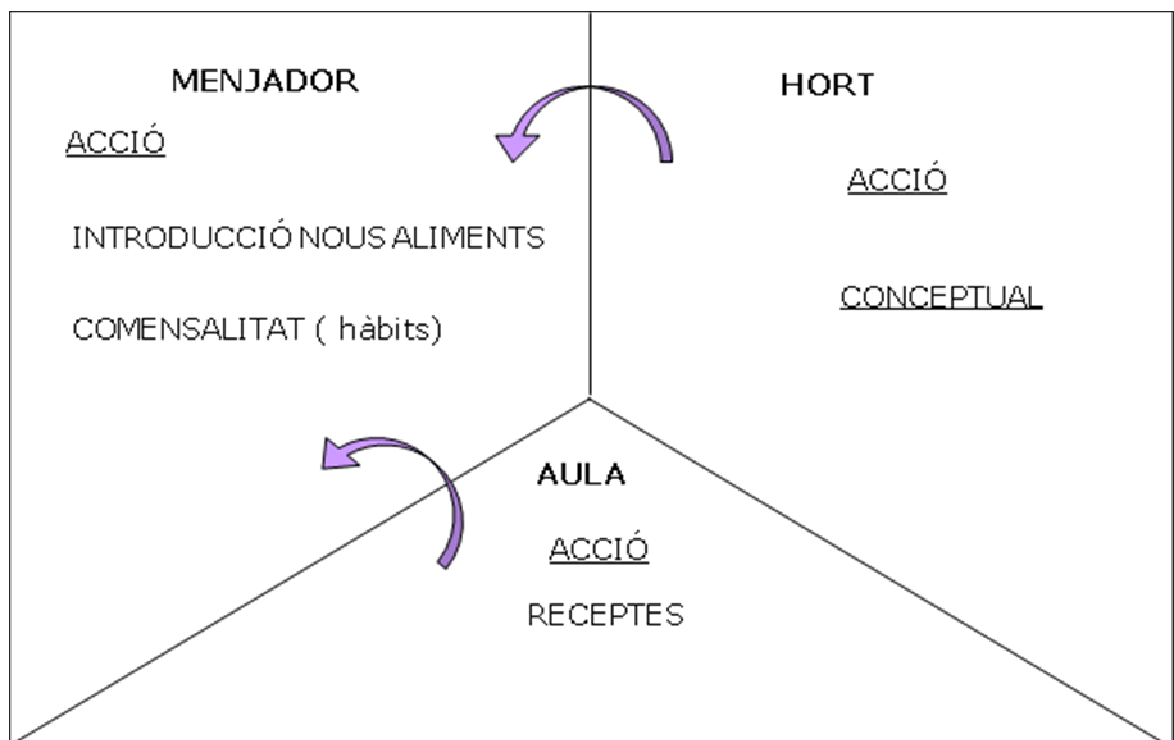


Figura 18: Representació de la coordinadora de menjador de la dimensió educativa del menjador.

Relacionen l'aprenentatge al menjador amb el que prové de l'hort, des de l'hort es fa un aprenentatge tan conceptual (disciplinari) com d'acció (procediments). Veuen l'hort com un canal d'aprenentatge que es pot lligar amb el menjador a través de la introducció dels aliments que ells mateixos cultiven.

Referent a l'aula, fan referència al treball de receptes (fer macedònia) fet que provoca un aprenentatge dels aliments que després menjaran al menjador.

Les coordinadores de menjador veuen l'espai educatiu com un espai d'aprenentatge a través de l'acció, tot i que tansols fan referència als continguts clàssics que comporta el menjador. Com a punt a ressaltar cal dir que comencen a insinuar la possibilitat de que hi hagi una relació entre l'hort i menjador produint-se una situació d'aprenentatge.

5.2.5 La dimensió de l'alimentació de la coordinadora de menjador

A continuació es mostra la representació de la dimensió de l'alimentació per part de les coordinadores de menjador (figura 19).

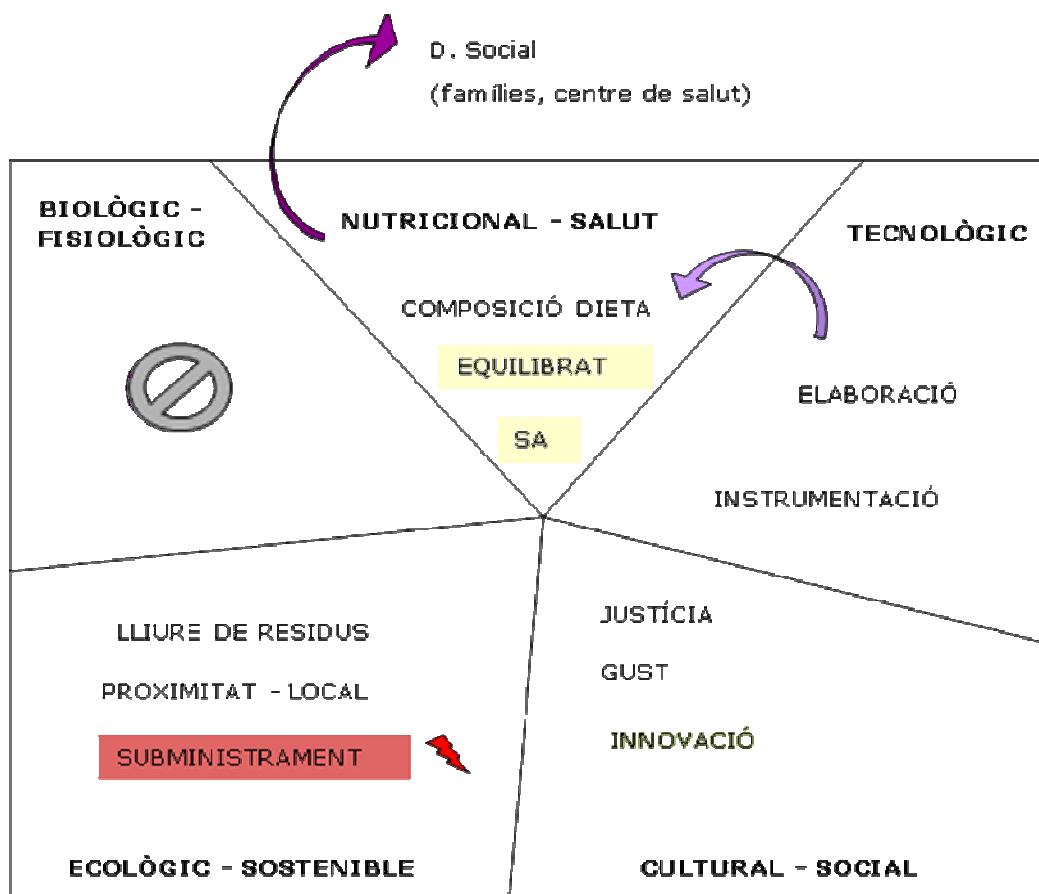


Figura 19: Representació de la coordinadora de menjador de la dimensió de l'alimentació del menjador.

Destaquen com a avantatge principal el fet de que el menú sigui sa i equilibrat. Fan referència a la importància que té la composició de la dieta, essent una pressió que tenen per part de les famílies perquè no es mengin fregits. En aquest punt podem observar la relació que generen entre dues dimensions del menjador, l'alimentària i la social. Per altra banda relacionen la categoria nutricional-salut amb la tecnològica, referent a l'elaboració dels menús i la instrumentació que necessiten per tal de que la dieta sigui més sana. No parlen de la conservació dels aliments.

En la categoria ecològica i sostenible defineixen com a contribució al medi ambient el fet de que els aliments siguin lliures de residus, destaquen la importància de la proximitat dels aliments i en canvi no fan referència a que siguin de temporada i amb una producció no massiva. Com a inconvenient ressalten el subministrament dels aliments, destacant que ha de ser continu i sense molts intermediaris, fet que de vegades és costós per falta de proveïdors d'aliments ecològics.

Referent a la categoria cultural i social de l'alimentació, mencionen el gust dels aliments i el fet de que sigui una compra justa, apareix el factor de la innovació com a aspecte social *“els hi diem que és pa ecològic i llavors a ells (els alumnes) els agrada formar part de la innovació”* (Coordinadora, 047).

5.3 La Cuinera

“Cuinar per alimentar de manera saludable als nens”

La representació del menjador escolar ecològic de la cuinera es basa sobretot en la dimensió de l'alimentació, les altres passen bastant desapercebudes, fet que suggereix que són dimensions que no s'ha plantejat anteriorment. Com a punt a destacar es pot dir que la cuinera percep el menjador limitant-lo a la seva feina: anar a comprar i cuinar. Parteix de la seva posició com a cuinera, parlant gairebé exclusivament de l'alimentació.

Quan se li pregunta com és el menjador de l'escola fa referència directament al menjar *“té molt bona fama perquè el menjar que donem és molt natural, l'elaboració és molt ben elaborada, com ho fèiem les mares abans, m'imagino”* (Cuinera, 004)

A continuació es descriu la representació sobre el menjador escolar ecològic de la cuinera de l'escola diferenciant-ho per les cinc dimensions amb les que s'ha estructurat aquesta representació.

5.3.1 La dimensió estructural de la cuinera

La cuinera, no fa cap referència a la dimensió estructural del menjador, no el situa en l'espai ni en el temps (figura 20).

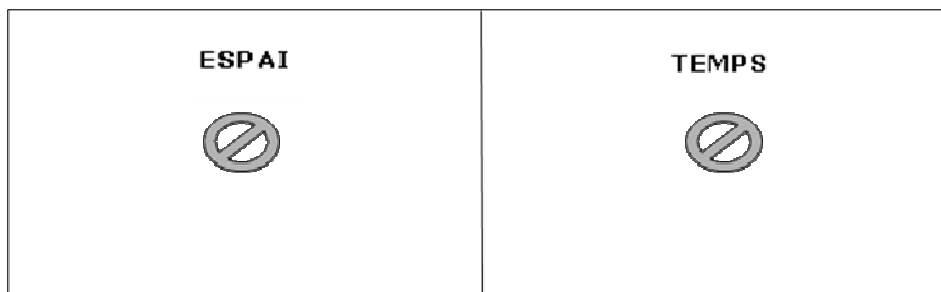


Figura 20: Representació de la cuinera de la dimensió estructural del menjador.

5.3.2 La dimensió econòmica de la cuinera

La cuinera destaca el cost elevat dels aliments i ho planteja com una de les principals dificultats del menjador escolar ecològic sostenible (figura 21). Es crea una relació entre la dimensió econòmica i la dimensió de l'alimentació, en fer referència al preu dels aliments depenent de l'origen que tenen, és a dir, la seva procedència.

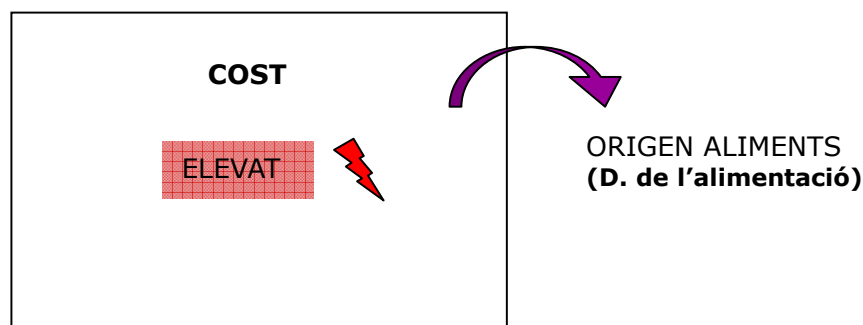


Figura 21: Representació de la cuinera de la dimensió econòmica del menjador.

5.3.3 La dimensió social de la cuinera

La cuinera té una visió de participació vertical, a on les decisions de les directrius del menjador les prenen la Junta Servei Migdia, ho comuniquen a les coordinadores i elles li comuniquen a la cuinera, que gestiona la compra i el cuinat dels diferents aliments (figura 22).

La cuinera destaca el fet de que a la Junta Servei Migdia hi participin les famílies, essent les encarregades de decidir els petits canvis que es van introduint en l'alimentació del menjador escolar.

No es planteja una visió del menjador futur a on la comunitat escolar sigui més col·lectiva i hi participin més persones.

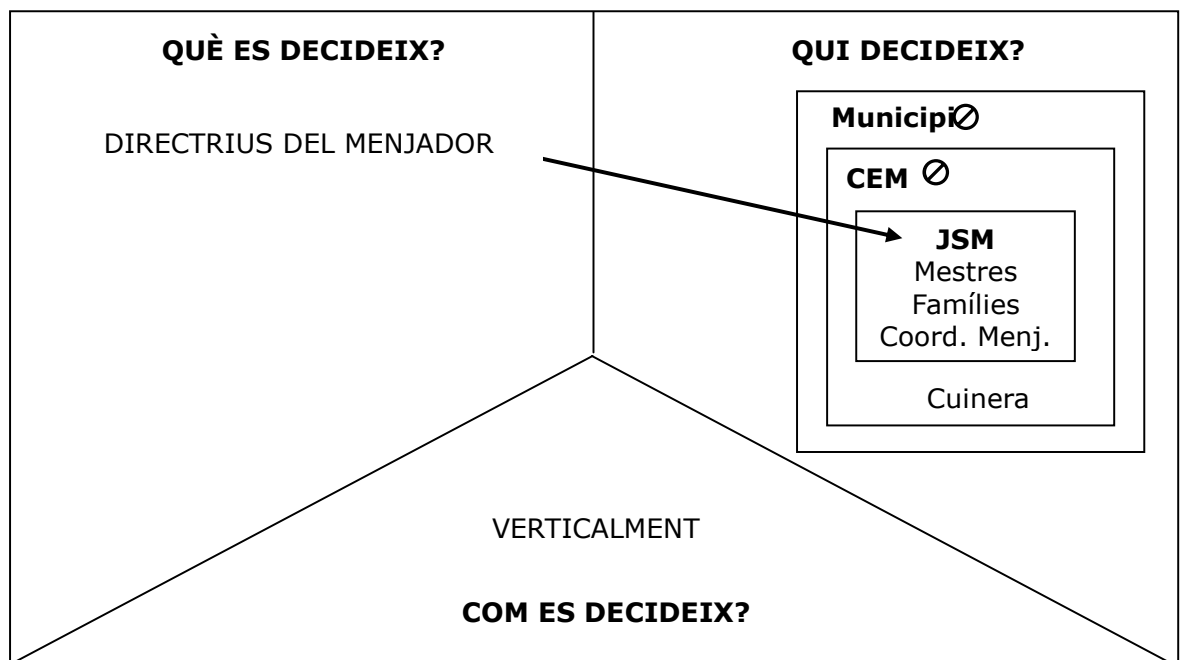


Figura 22: Representació de la cuinera de la dimensió social del menjador.

Les referències a la dimensió social del menjador són gairebé absents en tota l'entrevista.

5.3.4 La dimensió educativa de la cuinera

La dimensió educativa no es troba gaire present en la visió del menjador de la cuinera, tal i com es pot observar a la figura 23.

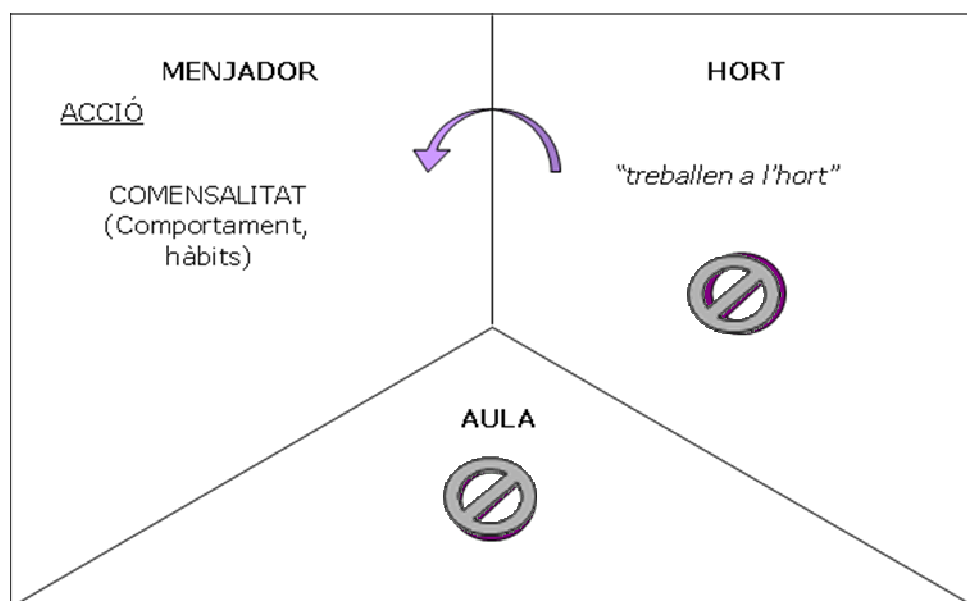


Figura 23: Representació de la cuinera de la dimensió educativa del menjador.

Com hem dit, ella es limita a explicar la seva posició més relacionada amb la dimensió de l'alimentació. Tot i així, fa petites referències a l'àmbit educatiu del menjador, referint-se a l'aprenentatge que es pot produir al propi menjador.

Anomena els actes de comensalitat, específicament l'aprenentatge d'hàbits i el bon comportament (no parlar, utilitzar bé els coberts, tenir respecte pels altres...).

No es planteja el menjador com a un àmbit educatiu que es pugui relacionar amb altres àmbits de l'escola, tansols fa una petita referència a l'hort, explicant que als alumnes els agrada molt treballar-hi i després menjar-se el que cultiven.

5.3.5 La dimensió de l'alimentació de la cuinera

La representació de la dimensió de l'alimentació de la cuinera es pot observar a la figura 24, essent la representació més extensa de totes les que fan referència a la seva representació del menjador escolar ecològic.

Com a principal avantatge destaca el fet de que els aliments siguin sans i lliures de residus: *“quants menys pesticides, herbicides i històries ens posem al cos millor. Si des del cole es pot ajudar a tots els crios que mengin lo més sa possible, val la pena.”* (Cuinera, 024)

Una de les dificultats que menciona és el fet de trobar proveïdors que et distribueixin productes d'origen proper al territori, (*“costa trobar del país”* (cuinera, 33)) tot i que ho destaca com a un punt important que s'ha d'assolir si es vol arribar a tenir un MEES: la majoria d'aliments haurien de ser d'origen local (*“quan més col·laborem amb els que tenim al voltant, doncs millor, no?”* (cuinera, 38))

A nivell tecnològic parla de l'elaboració i la conservació dels aliments, aquesta última és una dificultat de cara a que tots els aliments siguin ecològics, degut a que és més difícil la seva conservació, calen equipaments de cuina especialitzats i de major capacitat..., tot i així, ho expressa com un repte a superar per arribar a tenir un menjador escolar ecològic.

Per últim exposa moltes referències de l'àmbit de l'alimentació en la categoria cultural i social: veu el menjador com a una aproximació a casa (casolà) i destaca la col·laboració i l'ajuda de gent més desfavorida (justícia).

Dóna un valor emocional a l'alimentació i fa referència al gust i a la vista a l'hora de menjar, aquests fets són d'importància degut a que és la única participant que en fa referència, el que ens demostra que la seva visió de l'alimentació és àmplia i hi juga un paper molt important els aspectes socials i culturals, menjar és quelcom més que ingerir aliments.

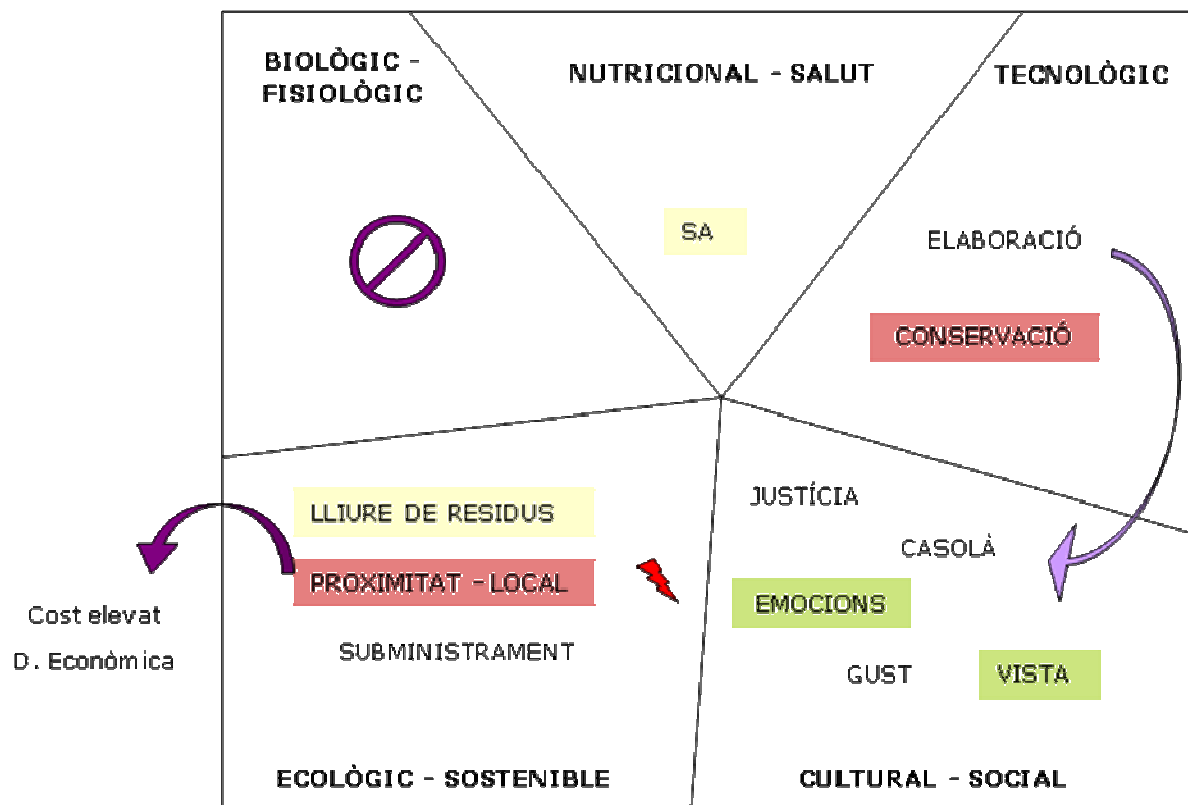


Figura 24: Representació de la cuinera de la dimensió educativa del menjador.

5.4 La mare, membre de l'Ampa de l'escola

"l'aprendre a esperar... la col·lectivitat... la formació..."

La representació de la mare és molt global, en alguna representació de les seves dimensions aporta aspectes emotius i novedosos, aspectes que poden fer de pont entre un menjador escolar ecològic i un MEES. Destaca especialment la dimensió social, les relacions entre les persones i l'estima als alumnes.

A continuació es descriu la representació sobre el menjador escolar ecològic de la mare de l'AMPA de l'escola tot tenint en compte les cinc dimensions amb les que s'ha estructurat aquesta representació.

5.4.1 La dimensió estructural de la mare

Igual que la cuinera, la mare de l'AMPA entrevistada no realitza cap referència a la dimensió estructural del menjador (figura 25).

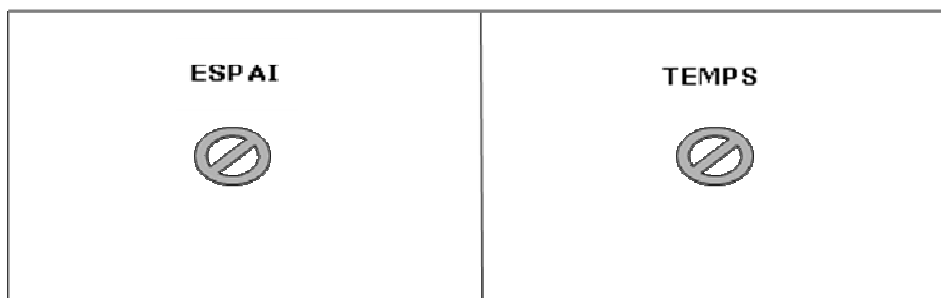


Figura 25: Representació de la mare de la dimensió estructural del menjador.

5.4.2 La dimensió econòmica de la mare

La mare, de la mateixa manera que la resta de persones entrevistades, destaca el cost elevat dels aliments i ho planteja com una de les principals dificultats del menjador escolar ecològic sostenible (figura 26).

En aquest cas relaciona la dimensió econòmica amb la dimensió social, en insistir diverses vegades que una de les condicions de tenir un MEES és que no pot augmentar el cost dels menús, degut a que l'escola és pública i el menjador ha de ser accessible a totes les famílies: *“al ser una escola pública ha de ser una escola oberta a les butxaques de tothom”* (Mare, 55) .

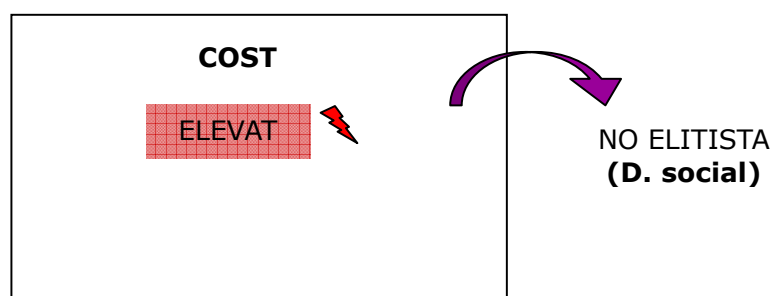


Figura 26: Representació de la mare de la dimensió econòmica del menjador.

El cost del menjador, és doncs, una de les principals dificultats que es troben per poder implementar un MEES, és una barrera transformada en un repte a superar per poder donar un servei millor a tots els alumnes de l'escola sense que això repercuteixi en el seu poder adquisitiu.

5.4.3 La dimensió social de la mare

La mare dóna molta importància a la dimensió social del menjador, durant l'entrevista en parla varies vegades i ho relaciona amb altres dimensions del menjador. La seva representació es pot observar a la figura 27.

Referent al què es decideix menciona la presa de decisions de les directrius del menjador, que ho fa la Junta Servei Migdia, i a la confecció del menú, explicitant que ho realitzen la coordinadora de menjador, la cuinera i el centre de salut. En aquest cas podem veure que la comunitat ha traspassat l'escola i apareix una relació amb el municipi: el centre de salut.

És la única persona que fa referència explícitament als educadors/es de menjador i als/les alumnes, expressant que és molt important la relació que es genera entre ells: "els nens tenen la figura del monitor o la monitora que és una figura de fora de casa, que els hi dóna molt de *carinyo* però que la respecten..." (Mare, 022)

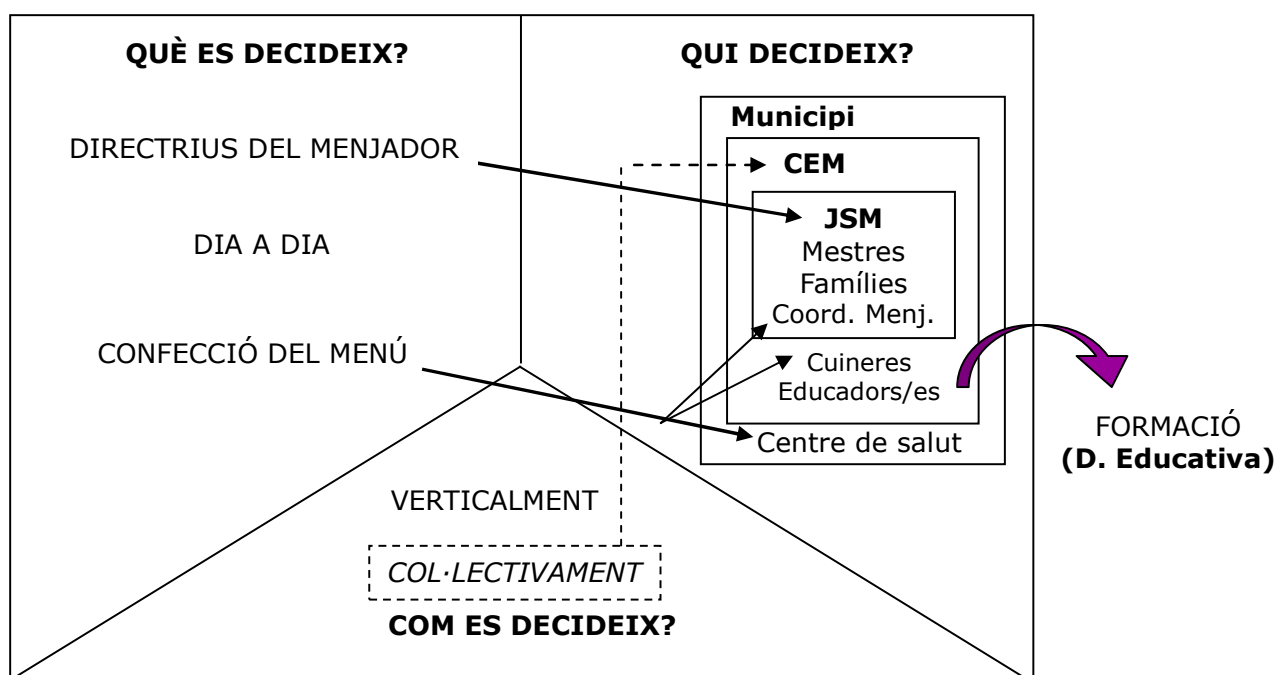


Figura 27: Representació de la mare de la dimensió social del menjador.

Ressalta la importància de que el procés de presa de decisions sigui col·lectiu i hi participi tothom, tenint en compte totes les opinions: "mirar les diferents visions, per una part la de la dietista i per l'altra part la dels monitors o la de la cuinera, és molt important" (Mare, 17). Aquesta participació col·lectiva és un fet que actualment es produeix en un grau menor al seu menjador i ho planteja com un repte a aconseguir que tothom hi participi i totes les opinions puguin ser escoltades, des de la cuinera a la direcció de l'escola, tan de les famílies com dels educadors/es de

menjador, incloent agents externs de l'escola com el centre de salut.

Per últim anomena la importància de la formació als agents que treballen al menjador, específicament la dels educadors/es.

5.4.4 La dimensió educativa de la mare

En la dimensió educativa la mare destaca especialment l'aprenentatge que es pot produir al propi menjador, tot i així, menciona l'hort com a un component a tenir en compte ja que pot esdevenir important per crear un nexa d'aprenentatges amb el menjador (figura 28).

Expressa que a l'hort es pot produir l'aprenentatge tan de continguts com d'accions envoltades en la temàtica dels aliments i la producció ecològica, aquests coneixements poden traspasar-se al menjador.

El menjador, a més a més, pot ser un àmbit educatiu d'una gran diversitat de temes: es pot parlar de les accions relacionades amb la introducció de nous aliments, la comensalitat (hàbits i normes) i el procediment d' *“ensenyar a menjar”*. Parla dels continguts conceptuals com els aliments ecològics, ressalta el valor de *“tenir cura de la salut i del mediambient”* (Mare, 83) al menjador i destaca una actitud, molt simbòlica, referent al temps: l'aprendre a esperar, *“els nostres fills són fills de la immediatesa, lo quiero i lo tengo” “aprendre a que cada temporada ens regala unes coses, i, aprenem a gaudir-ne, no?”* (Mare, 88) .

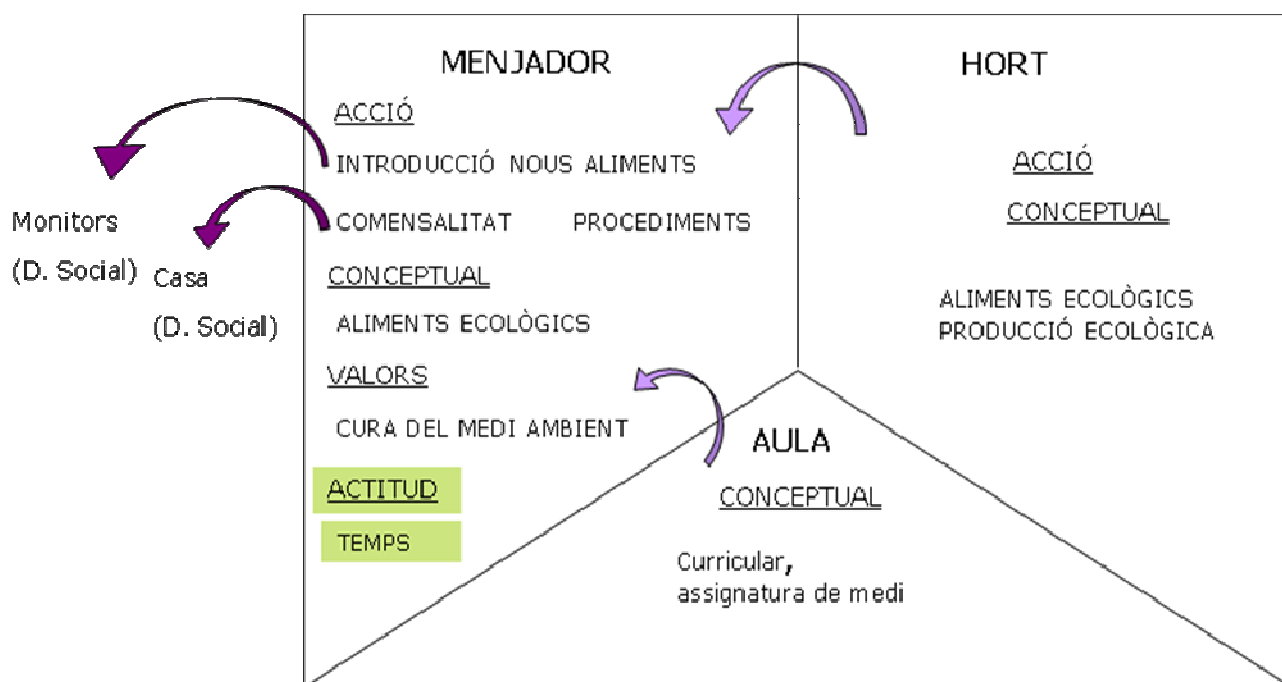


Figura 28: Representació de la mare de la dimensió educativa del menjador.

La visió de la mare demostra com al menjador és possible aprendre molts coneixements implícits amb la pròpia estada durant temps del migdia: aprendre a través de l'acció, fent i reflexionant, investigant el perquè d'uns aliments o d'uns comportaments determinats, aprenent a viure i conviure amb els comensals a través de tot tipus d'actes que envolten la comensalitat.

Per últim argumenta que des de l'aula es podrien treballar continguts conceptuals curriculars, presents en l'assignatura de medi, aquests podrien passar al menjador tot i que no crea una relació directa des de l'aula fins al menjador de l'escola, ja que a l'aula es treballarien continguts inclosos al currículum i al menjador s'aprendrien altres coses derivades de la pròpia acció al menjador.

5.4.5 La dimensió de l'alimentació de la mare

La figura 29 mostra la representació de la dimensió de l'alimentació que es fa la mare sobre el menjador escolar ecològic de l'escola.

Expressa varies vegades que el principal avantatge del MEE és la salut que proporciona una dieta equilibrada i sana. Un fet positiu és que la dieta es pugui dissenyar des de l'escola i entre totes es pugui escollir com serà el menú de l'escola.

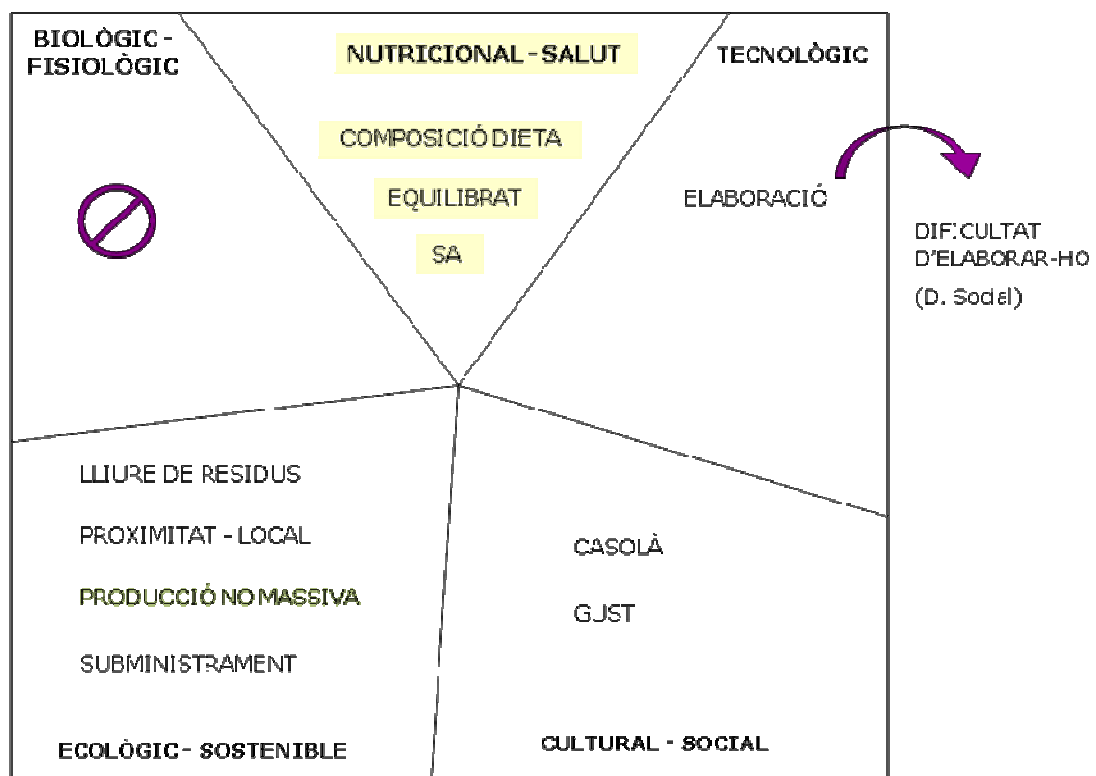


Figura 29: Representació de la mare de la dimensió de l'alimentació del menjador.

La mare no fa referència a l'eix biològic – fisiològic. Respecte l'eix cultural i social destaca el fet de ser casolà, “*(el menjador de l'escola) per a mi em dóna, com a mare, una tranquil·litat absoluta, perquè és... com menjar a casa*” (Mare, 08) i fa referència al gust dels aliments, el poder disfrutar menjant.

Respecte l'eix ecològic i sostenible destaca el fet de que els aliments no continguin pesticides i siguin lliures de residus. Per altra banda creu que la procedència dels aliments ha de ser de proximitat, local, i que s'ha d'apostar per una producció no massiva dels aliments. Per altra banda fa referència al subministrament continu d'aliments que es necessita assegurar perquè un menjador funcioni.

Per últim, menciona breument l'eix tecnològic fent referència a l'elaboració dels menús, aquesta ha d'estar equilibrada entre la novetat i heterogeneïtat que se li vulgui donar a un plat amb la dificultat d'elaborar-lo per part de les cuineres i de servir-lo i fer-lo menjar per part dels educadors/es.

Com a conclusió, veiem que les dues categories que prenen més rellevància en aquest àmbit són la nutricional – salut i l'ecològica – sostenible.

6. CONCLUSIONS

A l'inici d'aquest treball de recerca plantejàvem la possibilitat de realitzar un pas més en els menjadors escolars, els menjadors escolars ecològics sostenibles. Es partia del fet de que moltes escoles catalanes estan introduint aliments ecològics al seu menú escolar i es plantejava aprofitar aquest fet per crear un MEES a on no hi hagués una simple substitució dels aliments convencionals a aliments ecològics (Menjador Escolar Ecològic) sinó que es produís quelcom més: un canvi de la concepció del menjador essent aquest un lloc a on es poden produir processos d'aprenentatge partint de l'educació per a la sostenibilitat.

Al marc teòric es plantejaven varis àmbits d'aquest MEES que són els que s'han analitzat a l'apartat de resultats per a cada actor entrevistat de la comunitat educativa a on s'ha realitzat l'estudi. A continuació s'exposaran i argumentaran les conclusions a les que s'ha arribat fent un recorregut per tot el treball, des del marc teòric fins als resultats de cada actor.

Les conclusions es separaran en 5 seccions, una per a cada dimensió, seguint un ordre similar a l'exposat a l'inici del treball, en l'apartat "Un nou repte, els MEES".

S'ha cregut interessant fer-ho d'aquesta manera, per tal de poder analitzar separatament cada dimensió del menjador escolar ecològic sostenible podent comparar transversalment els resultats obtinguts de cada actor i els arguments exposats al marc teòric, obtenint així una visió completa de cada dimensió.

Per finalitzar es proposaran noves perspectives per a continuar l'estudi, transformant les conclusions d'un tancament del treball a una nova obertura per a poder seguir investigant i aprofundir en el coneixement d'aquest camp.

6.1 La gestió de l'espai i el temps en menjadors escolars ecològics sostenibles

Un MEES es planteja un canvi en la dimensió estructural del menjador, es planteja una estructura més flexible i menys delimitada, amb més llibertat per moure's en l'espai i el temps on es desenvolupa aquest menjador.

Ara bé, l'escola fa molts anys que funciona i el menjador escolar també, i aquest pes dels anys ha fet que s'anessin establint unes normes molt poc inamovibles pel que fa a com i a on s'ha de menjar.

La dimensió estructural del menjador és un dels aspectes que passa més desapercebut en parlar del menjador escolar, tal i com ens demostren les dades de les entrevistes realitzades. Cap dels actors hi ha fet referència, exceptuant la directora, que posa èmfasi en una distribució de l'espai – temps clàssica. La directora ens fa una descripció detallada del menjador i de la cuina, posant èmfasi en que aquesta dimensió és la que mana sobre la resta.

Les coordinadores de menjador coincideixen amb la directora amb el fet de que al migdia hi ha molt poc temps, el que deixa entreveure poca predisposició a voler canviar aquest aspecte. Els altres actors entrevistats no mencionen aquesta dimensió.

El canvi del menjador convencional cap a un MEES en la seva dimensió estructural encara està molt lluny d'arribar, potser és un dels aspectes que costarà més de canviar, degut a la fermesa que ha pres al llarg de la història i a la poca importància que se li dóna en parlar d'un menjador. Així doncs, el primer pas que caldria realitzar és adonar-se de que un menjador es desenvolupa en un espai i un temps concret i la distribució d'aquest pot determinar molts aspectes del propi menjador, la modificació de la seva estructura obre nous camins per a construir un MEES.

6.2 Els menús escolars agroecològics i el seu cost

Els MEES plantegen diverses estratègies per a poder fer la conversió d'un menú convencional a un menú agroecològic sense que el cost d'aquest augmenti, tot i així, aquesta sol ser una de les barreres més grans per les escoles al plantejar-se fer el canvi del menú.

Tal i com mostren els resultats, les 4 agents participants en l'estudi **han destacat com a principal dificultat el cost dels aliments ecològics** per poder finalitzar la conversió del seu menú convencional a ecològic. Les 4 han fet referència a l'elevat cost dels aliments, més específicament, la cuinera es referia a la relació entre el preu d'un aliment i el seu origen. Ella aposta per un consum local d'aliments, però s'ha trobat que de vegades productes vinguts de molt lluny li surten més econòmics, tot i així, els ha descartat ja que no complien els criteris agroecològics. La preocupació principal de la mare també és el cost dels aliments però vist des d'una perspectiva més social: un menú escolar no pot augmentar de preu perquè ha de ser accessible a totes les famílies que conviuen a l'escola pública.

Veiem per tant, que el cost del menú i dels aliments ecològics és un dels punts que s'ha de tenir en compte i controlar-lo diàriament. És necessari buscar, pensar i decidir estratègies conjuntes amb els diferents actors de la comunitat educativa per tal de reduir-ne el cost. El pressupost que es pugui destinar a la matèria primera determinarà el percentatge d'aliments ecològics que es puguin introduir.

6.3 La comunitat educativa al menjador escolar ecològic sostenible

Un dels tres pilars fonamentals de l'educació per a la sostenibilitat és el social, les relacions entre les persones i el medi que els envolta. Un menjador es basa en les relacions socials que s'estableixen entre els seus membres, tan a nivell micro, dins el propi centre, com a nivell macro, en les relacions societat – escola.

Un MEES planteja la creació d'una comunitat educativa del menjador, regida per regles específiques pensades de manera col·lectiva, una comunitat que estableixi vincles recíprocs entre els seus membres a on hi hagi un compromís global de tots els agents que hi participen.

En l'experiència analitzada veiem que el concepte de comunitat educativa comença a prendre forma dins de l'escola, en aquesta comunitat es prenen diverses decisions relacionades amb el menjador amb una estructura principalment vertical, hi ha una jerarquia preestablerta. Un MEES aposta per un funcionament de presa de decisions col·lectiva, en aquest cas tan la directora com la mare argumenten que **per avançar cap a un MEES és important construir un projecte col·lectiu, a on tothom hi sigui particip i pugui dir la seva opinió, ser escoltat i valorat.**

Aquesta participació col·lectiva permetria que tothom es sentís el menjador com a seu i cregués en el projecte, condició indispensable perquè pugui desenvolupar-se.

Per contra, les coordinadores de menjador i la cuinera no anomenen un possible canvi en les relacions de la comunitat, les primeres senten que la presa de decisions ja es fa de manera col·lectiva, en canvi la cuinera no ho esmenta en cap moment, fet que demostra que no s'han plantejat el canvi cap a una altra manera de relacionar-se: ella té la seva feina, compleix les ordres de l'escola i decideix dins el seu propi terreny: la compra d'aliments i la realització del menú.

Aquests fets demostren que els límits de la comunitat educativa del menjador són diferents per als diferents actors, per construir un MEES s'haurien de perfilar millor les relacions internes entre els membres de la comunitat i la seva organització.

La comunitat educativa del menjador té els límits fixats en la pròpia escola, tot i que la mare i les coordinadores del menjador fan referència a la relació que hi ha amb el centre de salut per tal de dissenyar i revisar la dieta. Aquest fet apareix com una primera aproximació a la comunitat local, essent d'importància per a iniciar la creació d'una comunitat territorial a on la societat entrés a l'escola i l'escola esdevingués una institució activa dins la societat.

Els MEES plantegen el repte de crear vincles territorials i introduir als proveïdors i petits productors de la zona a la comunitat educativa del menjador, essent una etapa possible d'assumir degut a les relacions que ja existeixen entre alguns membres de la comunitat educativa i agents territorials. D'aquesta manera es podrien crear xarxes més dinàmiques, naixerien llaços comuns entre l'escola i el territori produint-se relacions de cooperació tan local com global.

Per altra banda es pot concloure que **els alumnes són subjectes passius en la comunitat educativa del menjador**, només la directora els menciona en parlar del menjador escolar i els incorpora a la comunitat com a receptors del projecte educatiu del menjador. La mare en fa referència mencionant la relació que es crea entre ells i els educadors/es del menjador però tampoc els incorpora com a participants. En segon lloc, els educadors/es de menjador tampoc són mencionats gairebé mai.

Paradoxalment, els alumnes són els comensals que rebran directament les modificacions que puguin ocórrer al menjador i els educadors/es són els/les que crearan una relació i un vincle més directe amb ells, passant a ser membres importants de la comunitat educativa.

En futurs estudis es proposa analitzar el paper dels alumnes en la comunitat educativa del menjador partint de la premissa de que els comensals podrien tenir un paper molt més actiu en el projecte, en la presa de decisions i en les relacions amb la resta de membres de la comunitat educativa.

Per últim cal dir que en dos dels casos analitzats **apareix una relació directa entre la dimensió social i la dimensió educativa del menjador**: tan la directora com la mare veuen necessària una formació específica per als diferents membres de la comunitat educativa del menjador per a poder crear-ne un projecte educatiu partint d'una bona base.

Es perfila el concepte de CEM com a “organització d'aprenentatge” a on les relacions internes i el clima escolar estimularien noves maneres de pensar, fer i actuar. **La comunitat educativa del menjador comença a funcionar amb el**

sentit d'escola global, formant un sistema complex de relacions entre els seus membres, la diversitat d'agents implicats afegeix complexitat i riquesa al projecte.

6.4 El fenomen de l'alimentació als menjadors escolars ecològics sostenibles.

En parlar de menjadors escolars, la dimensió de l'alimentació pren rellevància i es posiciona com a eix central generant interconnexions amb la resta de dimensions. Un MEES aposta per a una visió de l'alimentació global, a on es tinguin en compte els diferents eixos sobre els que es vertebrar: ecològic, biològic i social. L'alimentació és un procés biològic, necessari per a l'espècie humana, a la vegada que un procés social i cultural, fet que permet desenvolupar accions d'aprenentatge durant l'acte de la comensalitat. Els MEES relacionen aquests fets amb la introducció de l'eix ecològic i de la salut.

La dimensió de l'alimentació, doncs, també ha pres rellevància en les entrevistes realitzades, essent el tema predominant en els resultats de la cuinera, la coordinadora de menjador i la mare.

Les categories més destacades són la **nutricional - salut i l'ecològica – sostenible**. En elles hi trobem el **principal avantatge d'un MEES, que sigui sa i amb una dieta equilibrada**.

Els aliments ecològics cobren importància ja que totes les participants destaquen el fet de que els aliments siguin lliures de residus i de proximitat. La mare afegeix la importància de que la seva producció no sigui massiva i la directora de que els aliments siguin de temporada.

Les 4 destaquen com a punt important el subministrament d'aquests aliments, essent un dels punts que suposa una **dificultat per avançar cap a un MEES: la quantitat de proveïdors** i distribuïdors existents i la conseqüent assegurança de que el **subministrament serà continu**.

En segon lloc pren importància la **categoria cultural – social**: l'alimentar-se és un fenomen social i complex que ve determinat per la cultura i el context social a on es desenvolupa. Apareixen **ítems constants com el “gust” dels aliments ecològics, la importància que sigui “casolà” i la “justícia”** que incorporen aquests aliments en tenir unes condicions de producció i distribució més dignes.

La cuinera destaca les emocions que poden despertar aquests aliments i la importància de treballar-les i veure els aliments no purament nutritius, sinó des

d'una vessant més emocional. A més a més insisteix en el fet de poder descobrir els aliments amb els sentits com poden ser el gust o la vista.

Les coordinadores de menjador destaquen la innovació que suposa introduir aliments ecològics i la feedback positiu que això crea entre els alumnes, essent un altre tret cultural del context de la societat en que vivim.

A continuació apareix la categoria tecnològica, a on l'elaboració i la conservació dels aliments prenen importància així com els instruments (equipaments) necessaris per a poder dur a terme les accions anteriors.

Per últim, **la categoria biològica – fisiològica passa molt desapercibuda en parlar del menjador escolar**, tansols l'anomena la directora en mencionar la importància que pot tenir l'alimentació del menjador escolar en el desenvolupament dels infants. Aquesta categoria doncs, no es concep com una categoria explícita de l'alimentació en el MEES.

6.5 Introducció de l'àmbit educatiu als menjadors escolars: el MEES com a projecte educatiu

Habitualment un menjador escolar es considera un espai a on es menja i es realitza una aturada al procés educatiu que els infants estan duent a terme durant tot el dia al centre escolar. Passar d'un menjador escolar a un MEES implica fer un canvi de perspectiva i replantejar-se la relació entre el menjador i l'educació, tan a nivell conceptual, com d'hàbits, actituds i valors a desenvolupar. Els MEES ofereixen un context per dur a terme una pràctica social al voltant de l'alimentació, que permeti realitzar un aprenentatge de diferents disciplines escolars. Relacionar educació i menjador escolar ofereix noves oportunitats d'aprenentatge que poden estar emmarcades en l'educació per a la sostenibilitat. Possibilitats n'hi ha moltes, tantes com camins a seguir.

Els resultats d'aquesta investigació ofereixen una possibilitat, l'inici d'un camí de canvi cap a un MEES. Els resultats mostren una **relació clara entre l'hort i el menjador escolar per a integrar-los com a espai educatiu**. En moltes escoles, entre les quals s'inclou la que s'ha fet l'estudi, l'hort és un espai integrat al projecte educatiu del centre amb un alt contingut d'aprenentatges basats en l'acció. **Estrènyer les relacions entre l'hort escolar i el menjador pot ser una oportunitat per a iniciar processos d'aprenentatge al propi menjador.**

En alguns casos també s'ha percebut la relació que es podria crear entre l'aula i el

menjador però aquesta és molt més distesa: **l'aula es veu com un espai per a realitzar un aprenentatge conceptual i curricular** els coneixements de la qual poden servir a posteriori per conviure al menjador, però **no es crea una relació tan directe**. La coordinadora del menjador i la directora anomenen el fet de treballar les receptes a l'aula i extrapolar-les al menjador.

Els aprenentatges del propi menjador es basen en l'acció però segueixen sent els mateixos que en un menjador convencional: aprendre hàbits i normes de comportament i d'higiene al menjador.

En dos casos anomenen el fet d'aprendre a conèixer i menjar nous aliments.

La directora va una mica més enllà i introdueix aprenentatges tan conceptuals com basats en l'acció en el context del menjador sobre la gestió dels residus: el reciclatge dels aliments i el coneixement de les tres R (reduir, reutilitzar i reciclar). Aquests conceptes també es poden treballar a classe permetent un feedback recíproc entre els dos espais.

Per altra banda la mare destaca altres aspectes com el valor que té el menjador per aprendre a tenir cura del medi ambient i les actituds que es mostren, una d'interessant i d'aprenentatge implícit en participar al menjador és "l'aprendre a esperar", aprendre a que els aliments són de temporada i que no sempre hi ha el que nosaltres volem.

6.6 Prospectives de futur: el Menjador Escolar Ecològic Sostenible

Aquesta investigació pretén mostrar possibles camins de canvi per a poder transformar els menjadors escolars en MEES aprofitant la introducció, cada vegada més ràpida i en més quantitat, d'aliments ecològics als menús escolars.

En aquesta recerca s'han plantejat algunes etapes que es poden seguir perquè el menjador sigui un context d'aprenentatge constant basat en l'acció, s'ha analitzat la situació actual d'un menjador escolar ecològic d'un centre educatiu de primària que es comença a plantejar un canvi i s'ha indagat en el pensament dels actors entrevistats per a veure en quin punt es troben i quines possibilitats de canvi es visualitzen.

L'aproximació als MEES en aquest treball ha estat un procés de construcció dialèctica constant entre la teoria i les dades de l'estudi del cas real. S'han obtingut una diversitat de resultats respecte als diferents actors i a les diferents dimensions

proposades pels MEES, hi ha dades que mostren que encara falta recórrer camí per aconseguir un MEES, n'hi ha d'altres que plantegen noves propostes per aquests menjadors, altres que reafirmen el que ens diu la teoria i d'altres que expressen quelcom nou que caldrà introduir-ho en la teoria d'aquest camp. Tot i la diversitat d'opinions, s'ha observat la voluntat de seguir experimentant i avançant cap a un menjador sostenible, a poc a poc, amb passos petits però fermes.

El tancament d'aquest treball genera noves preguntes de recerca per seguir perfilant els MEES. Cal definir millor què són i en què es basen, quines són les seves dimensions i les relacions entre elles, quines etapes es poden seguir per aconseguir una transformació del menjador escolar a un MEES integrant totes les seves dimensions. Aquesta investigació n'ha volgut fer una aproximació en forma de proposta, obrint un camp per a seguir investigant, creant i reformulant els MEES.

7. BIBLIOGRAFIA

- ALAMBIQUE (1996). *“Educación para la salud”*. Ed.Graó. Monogràfic nº 9. Barcelona
- BAHAMONDE, N. (2008). Tesis: *Los modelos de conocimiento científico escolar de un grupo de maestras de educación infantil: un punto de partida para la construcción de “islotes de racionalidad y razonabilidad” sobre la alimentación humana*. Universitat Autònoma de Barcelona.
- CUBIÑÁ, I. (2009). *“Per un canvi radical”*, a: Educació i Sostenibilitat, Número 5: alimentació. Barcelona, pp. 24-26
- ESQUIVIAS, J; JIMÉNEZ, A; et al. (2008). *“Alimentación saludable, mundo saludable. Guía educativa. Comer natural... es divertido”*, Bloque 1: Alimentación saludable, pp 18-32. Bloque 2: Agricultura y medio ambiente, pp 33-55. Proyecto alimentos ecológicos para escolares de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca, de Educación y de Medio Ambiente. Junta de Andalucía.
- GOETZ, J.P.; LECOMPTE, M.D (1988). *“Etnografía y diseño cualitativo en investigación educativa”*, Ed. Morata. Madrid. (Orginal de 1984)
- GRACIA, M. (2007), *“Alimentació, educació i cultura: el menjar en el procés de socialització”*, a: CEM-Girona Informa , Monogràfic: XIV. Jornada: *“L’Alimentació: Reflexions des de l’Educació”*, Número: 29, Girona, pp. 7-22.
- GRACIA, M. (2002). *“La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España”*, a *“Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España”*. GRACIA, M (coord). Barcelona: Ariel pp.16-38.
- JUVINYÀ, D. (1997). *“L’educació per a la salut a l’escola i el paper del professorat”*, Tesis doctoral, Departament de Pedagogia, UdG.
- LæESSØE, J. (2010) *“Education for sustainable development, participation and socio-cultural change”* Environmental Education Research, 16: 1, 39-57
- LEAL, W. (2009). *“La educación para la sostenibilidad: iniciativas internacionales”*, Revista de Educación, número extraordinario 2009, pp 263-77.
- MAYOR, F. (2009). *“La problemática de la sostenibilidad en un mundo globalizado”*, Revista de Educación, número extraordinario 2009, pp 25-52.
- MOGENSEN, F; MAYER, M.; & et al. (2007) *“Educació per al desenvolupament sostenible. Tendències, divergències i criteris de qualitat”* Ed. Graó. Monografies

educació ambiental. núm. 12. Barcelona.

MORGAN, K; SONNINO, R. (2010) *"El replantejament del menjador escolar: el poder del menú"*. 2010 State of the World. Transforming cultures. From consumerism to sustainability. Worldwatch Institute. UNESCOCAT. Ed. Montflorit Edicions i Assessoraments, sl. pp. 69 – 74.

RIVAROSA, A. (2008). Tesis: *"La noción de Alimentación: una propuesta de enseñanza para el cambio conceptual"*. Universidad Autónoma de Madrid.

ROSS, G; TERRAGNI, L; TORJUSE, H. (2007). *"The local in the global – creating ethical relations between producers and consumers"*. Anthropology of food, S2.

SANMARTI, N. (2002). *"Didáctica de las ciencias en la educación secundaria obligatoria"*. Ed. Síntesis. Madrid.

SANMARTÍ, N.; BONIL J.; PUJOL RM.; TOMÁS C. (2004). *"Un nuevo marco para orientar respuestas a las dinámicas sociales: el paradigma de la complejidad"*, Revista Investigación en la Escuela, núm. 53, pp 5-20.

SUBIRATS, J.; ALBAIGÉS, B; (coords). (2006) *"Educació i comunitat. Reflexions a l'entorn del treball integrat dels agents educatius"* Col·lecció Finestra Oberta, 48. Barcelona: Fundació Jaume Bofill.

TTAEE, Taula de Treball d'Alimentació Escolar Ecològica. (2010). *"A Taula! Manual per a la introducció d'aliments ecològics a les escoles"*, Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural. Generalitat de Catalunya.

8. ANNEXES

I. QUADRE RESUM DE LES PREGUNTES REALITZADES A LES ENTREVISTES DE LES 4 PARTICIPANTS	pàg I
II. TRANSCRIPCIÓ DE LES ENTREVISTES (Atlas-Ti)	pàg VII
III. ANÀLISI + PRIMERS RESULTATS: DIMENSIONS DEL MENJADOR DIFERENCIADES PER ACTOR	pàg. XXXIX

I. QUADRE RESUM DE LES PREGUNTES REALITZADES A LES ENTREVISTES DE LES 4 PARTICIPANTS

Preguntes de l'entrevista realitzades a la directora del centre

ESTRUCTURAL		MODEL D'ALIMENTACIÓ	PROJECTE EDUCATIU
ESPAI / TEMPS	GESTIÓ / PARTICIPACIÓ		
Menjador actual (real)			
Com és el menjador de la vostra escola?		Actualment teniu alimentació ecològica (aliments ecològics)?	
La cuina és exclusiva de les cuineres o també hi entra el monitoratge?	Qui gestiona el menjador a l'escola?	En què us baseu per decidir uns aliments o uns altres?	S'està fent algun projecte educatiu al menjador, o es relaciona d'alguna manera amb el tema de l'alimentació a l'aula?
	Al consell migdia és on es prenen les decisions?		Si t'imagines el menjador escolar ecològic, creus que s'hauria de treballar alguna cosa?
Com valdrien el menjador que està funcionant actualment a l'escola?			Heu fet algun taller d'aquest tipus relacionat amb l'alimentació ecològica?
Tots els aliments us els porta aquesta empresa?			<i>Teniu un hort, a l'hort produïu?</i>
Menjador projectat (futur)			
Imaginem que ara iniciem el projecte i implantem un menjador ecològic. Com t'imagines el menjador a nivell estructural? Que funcioni com ara o amb una gestió diferent? Quins canvis es podrien produir?	Les famílies també estarien implicades en aquest procés de que el menjador es convertís en un menjador ecològic? I el professorat? Com ho veuen els mestres?	L'escola vol impulsar un menjador que sigui totalment ecològic, creus que es menjaria millor?	Quins valors creus que es promourien al menjador ecològic?
		Un altre dels factors seria d'on arriben els aliments, no?	
Quina seria la principal dificultat per implementar el menjador ecològic?			

Preguntes de l'entrevista realitzades a la coordinadora de menjador del centre

ESTRUCTURAL		MODEL D'ALIMENTACIÓ	PROJECTE EDUCATIU
ESPAI / TEMPS	GESTIÓ / PARTICIPACIÓ		
Menjador actual (real)			
Com és el menjador de la vostra escola? Què en penseu d'aquest menjador?		És una dieta que elaboreu vosaltres?	Creieu que els alumnes aprenen alguna cosa durant el menjador?
	Els pares participen en el disseny del menú, s'impliquen d'alguna manera?	Com és el menú? Com el valoreu?	Quins valors es promouen al menjador?
	Qui és la persona que gestiona la relació amb els productors – consumidors?		Creieu que es treballa algun aspecte educatiu concret?
			Té alguna relació amb l'aprenentatge a l'aula?
Menjador projectat (futur)			
Quina creieu que és la dificultat principal en realitzar aquesta conversió?		La vostra intenció és seguir introduint aliments per intentar que tot sigui ecològic?	I el que es cultiva a l'hort, va cap al menjador llavors?
		Què vol dir alimentació ecològica a diferència dels aliments convencionals?	
		Fa un moment m'has dit que l'alimentació ecològica era sana i sostenible. Què vol dir que sigui sostenible, a què us referiu?	

Preguntes de l’entrevista realitzades a la cuinera del centre

ESTRUCTURAL		MODEL D'ALIMENTACIÓ	PROJECTE EDUCATIU
ESPAI / TEMPS	GESTIÓ / PARTICIPACIÓ		
Menjador actual (real)/ projectat (futur)			
Com és el menjador de la vostra escola?		Quin és el principal avantatge i el principal inconvenient que et trobes amb els aliments ecològics?	Creus que els alumnes aprenen alguna cosa durant el menjador?
	A on es compra el menjar de l'escola?	Quina és el principal avantatge que creus que té l'alimentació ecològica?	Amb el menjar ecològic, creus que s'afegeixen altres valors?
	Com es decideix què es menja i com es menja?	És un punt que consideres important que sigui de la zona? o del país?	Els alumnes són conscients que és ecològic el menjar, això es treballa d'alguna manera?
		Trobes diferències amb l'ecològic respecte una cuina convencional?	

Preguntes de l'entrevista realitzades a la mare de l'AMPA del centre

ESTRUCTURAL		MODEL D'ALIMENTACIÓ	PROJECTE EDUCATIU
ESPAI / TEMPS	GESTIÓ / PARTICIPACIÓ		
Menjador actual (real)			
Com és el menjador de la vostra escola? Què en penseu d'aquest menjador?	Tens alguna relació amb el menjador d'aquesta escola?	Creus que els alumnes mengen bé actualment en el menjador?	Creus que es realitza algun aprenentatge al menjador de l'escola?
	Com és el menjador de la vostra escola? Què en penseu d'aquest menjador?	Com valoren el menú de la vostra escola?	Creus que a part d'aquests hàbits de l'alimentació es treballa algun altre aspecte educatiu al menjador?
	El menjador es gestiona des de l'escola? Es decideix des de l'AMPA?		
Menjador projectat (futur)			
Al menjador de la vostra escola últimament s'han anat incorporant més aliments ecològics i hi ha una tendència en aquesta escola de voler-ne incorporar més, si?			
Referent a aquest MEES futur, com t'imagines la gestió d'aquest menjador?	Què vol dir ecològic per tu? Que vol dir alimentació ecològica?		...I tot això es treballaria des de l'aula?
	A nivell de participació, perquè hi participessin tan els monitors, com les famílies, com els mestres... t'ho imagines igual que ara?		Quins valors creus que es poden promoure amb aquests tipus de menjadors, els menjadors ecològics?
Quina creus que pot ser la dificultat principal per aconseguir un menjador ecològic?			
I quina seria l'avantatge principal?			

II. TRANSCRIPCIÓ DE LES ENTREVISTES (Atlas-Ti)

Aquest annexa conté les transcripcions de les 4 entrevistes realitzades als diferents actors de la comunitat educativa de l'escola investigada. La transcripció es va realitzar amb un processador de textos i seguidament es va transformar en el format adequat per a poder treballar amb el programa d'anàlisi de dades Atlas-Ti. Les transcripcions que es mostren a continuació contenen la part inicial de l'anàlisi: a la part dreta del text hi ha incorporades les *quotations* (fragments de text que s'analitzaran posteriorment) amb les dimensions o categories a les quals pertanyen. Algunes d'elles no són les definitives ja que corresponen a l'anàlisi inicial, a partir d'aquest primer anàlisi es va realitzar un segon i un tercer refinament de les dades manualment, sense modificar les anotacions de les transcripcions que es mostren a continuació.

- i. DIRECTORA
- ii. COORDINADORA DE MENJADOR
- iii. CUINERA
- iv. MARE DE L'AMPA

P 1: Angels Directora CEIP Catalunya.rtf

Path: C:\Documents and Settings\JUANJO\...\Angels Directora CEIP Catalunya.rtf
Media: RICHTEXT

Printed: 2010-06-01T19:07:57
By: Super

From HU: Dades10_05_30
HU-Path: [C:\Documents and Settings\JUANJO\Escritorio\AITANA\...\Dades10_05_30.hpr5]

Codes: 19

Memos: 3

Quotations: 82

Families: directora

Comment: *Entrevista Angels Tomas (D1), directora CEIP Catalunya*


001 **ENTREVISTA Àngels Tomàs**, directora de l'escola CEIP Catalunya

002

003 **A: Primer m'agradaria saber com és el menjador de la vostra escola?**


004 **D1:** Aviam, el menjador de l'escola... eh.. tenim 5 cuineres contractades per l'associació de pares i després tenim 430 alumnes que es queden a dinar, més uns 33, 34 mestres, més uns 25, entre monitors i el servei contractat al migdia, doncs uns 25 contractats de monitoratge. Fa gairebé casi.. 600 menús diaris. No, 550 menús diaris.

 Gestió del personal~

 Gestió de l'espai - temps~


A: és gran, és gran.

005 **D1:** sí. Llavors al menjador es fan 3 torns: en el primer torn dinen els nens de P3, P4 i P5; els alumnes de P3 tenim un espai separat, una sala polivalent que tenen unes taules més adequades a la seva mida, i els de P4 i P5 dinen al menjador amb unes safates. Quan arriben a la taula tots aquests nens d'educació infantil es troben tot el menjar posadet, sobretot el primer plat i després el segon plat se'ls hi va servint a mida que van acabant, les monitores els hi serveixen.

 Gestió de l'espai - temps~


007 Eh.. després hi ha el segon torn que baixen els alumnes de 1er, 2on i 3er i l'últim torn 4t, 5è i 6è, clar anem una mica justos perquè de vegades a la que sona...


A: És clar

 Gestió de l'espai - temps~


008 **D1:** perquè després de dinar els hi quedés una estoneta per jugar. Però clar, el que mana una mica és l'espai.

009 A la cuina hi ha un espai de manipular, un espai de rentar, un espai per cuinar, i després tenim la nevera i el congelador separats, també en un espai bastant gran. De fet, en totes les propostes de cada any es fan millores a dins de la cuina, vull dir que la última sembla que va ser una, no sé com en diuen, màquina molt gran que és per mantenir la temperatura en fred, o per baixar la temperatura i escalfable. Sempre cada any es fa una dotació, l'altre any va ser una.. com una.. no sé com en diuen tampoc, una cosa bascular, com una.. bueno, perquè les cuineres no haguessin d'agafar...

 Gestió de l'espai - temps~

 Gestió de l'espai - temps~

 Gestió de l'espai - temps~


 relació - 29/05/10


A: d'agafar tot el pes, no?

011 **D1:** d'agafar tot el pes.

012 **A:** vale. **Perquè tot l'espai de la cuina aquest que em dius, és exclusiu de les cuineres o també hi entren per exemple el monitoratge?**

013 **D1:** No, no, l'espai de la cuina. Clar, al ser una escola pública tenim moltes inspeccions i les darreres inspeccions ens van dir que no, que per entrar a la cuina, no podem entrar a la cuina, les cuineres quan entren es canvien la roba, tenen unes guixetes dobles, en un costat posen la roba de carrer i de l'altre agafen ..

 Gestió de l'espai - temps~

 relació - 29/05/10


A: .. lo altre

015 **D1:** a l'altre guixeta agafen la roba per cuinar. I de fet a la cuina no s'entra a no ser que bueno, hi hagués




016


- alguna cosa que hagi d'anar a buscar, però en principi no hi entrem a la cuina.
- 017 **A:** D'acord, **i el menjador qui el gestiona a l'escola?** Gestió de l'espai - temps~
- 018 **D1:** El gestiona, aviam el menjador, eh, tenim una sessió...
- 019 **A:** el gestioneu des de la pròpia escola?
- 020 **D1:** des de la pròpia escola, llavors això, la sessió, hi ha una sessió a l'AMPA, eh? O sigui que en principi qui porta el menjador com si diguéssim el porta l'AMPA. El que passa és que diguéssim qui decideix és una comissió que surt del consell escolar de l'escola. Decisions - Direcció~
 1:20 <continued by>
 Decisions - Direcció~
 Decisions - Direcció~
 1:9 <continued by>
- 021 **A:** D'acord, per tant són mestres
- 022 **D1:** mmmmm..... aviam, eh.. ☐ gquè volem del menjador? Quin tipus de menjador volem? Què han de fer els nens en l'estona del migdia? ☐ h Tot això es regula des del consell escolar. El consell escolar té una comissió que és la junta servei migdia a on està la presidenta de l'AMPA i dues mares del consell, després està... bueno, la direcció del centre en aquest cas, i una mestra que per qüestions d'organització d'horari és la cap d'estudis, després també hi ha en aquesta junta les dues persones que gestionen el menjador aquí a l'escola contractades per l'AMPA. Llavors, en aquesta junta és una mica a on es marquen les directrius de cap a on volem anar. Decisions - Direcció~
 1:8 <continued by> Ge!
 1:10 <continued by>
 Decisions - Direcció~
 1:9 <continued by>
- 023 **A:** d'acord
- 024 **D1:** el dia a dia, doncs llavors, el dia a dia el porta l'AMPA, aquestes persones que ha contractat l'AMPA: Gestió del personal~
- 025 **A:** **D'acord, i en aquest consell que m'has dit és on es prenen les decisions, no?**
- 026 **D1:** sí
- 027 **A:** mes o menys de tot: com, quan, qui... i tot això del menjador?
- 028 **D1:** sí, sí
- 029 **A:** val.. i... a nivell de... Com valoren el funcionament del menjador?
- 030 **D1:** com valoro?
- 031 **A:** **com valoren el menjador que està funcionant actualment a l'escola?**
- 032 **D1:** Actualment a l'escola... aviam, és que hi ha dues vessants en aquest espai: hi ha la vessant del menjador, la part alimentària i llavors hi ha la vessant del lleure, no? I s'han de combinar les dues coses Gestió de l'espai - temps~
- 033 A la vessant de lleure doncs, és una escola que tenim molts espais, tenim un camp de futbol que ara ens han posat la gespa i és fantàstic d'aprofitar-ho, després també tenim tota la part d'un poliesportiu que es pot utilitzar.. vull dir que els espais ens ajuden una mica a que l'estona aquesta del lleure es puguin fer tot tipus de jocs i una mica deixar els alumnes que gaudeixin d'estones lliures que no estiguin sempre regulats pels adults. En aquest espai de lleure també es proposen Extern al menjador~
 1:23 <continued by>
 Extern al menjador~



- activitats als alumnes però lliures: hi ha alguna activitat de teatre, també hi ha hagut la possibilitat de tocar la guitarra... Es van fent diferents propostes, el què passa que els alumnes... Això és una herència que tenim de quan no estava la 6^a hora a primària, que com que tenien més hores.. tenim com una inèrcia de fer coses, però els alumnes ara ens estan donant la pauta, ens diuen: □ gno, no, volem jugar! □ h
- 034 **A:** clar, volem jugar i esbargir-nos..
- 035 **D1:** si, esbargir-nos... Llavors clar, això seria una part en el servei migdia que és una part també important i que als pares també els preocupa molt, el que fan al migdia, com estan, com els vigilen....
- 036 I després tenim l'altre vessant que és la part del menjar que en principi, aviam, la finalitat de l'AMPA ja que ella porta tota la càrrega, és que sigui un menjar de qualitat, que els nens puguin repetir si volen repetir . I..., ens en anem una mica cap a tot lo que és l'alimentació ecològica.
- 037 **A:** vale
- 038 **D1:** Una mica les directrius són aquestes, llavors, eh.. És clar, regular una mica el que vol la junta, i, qui decideix i qui ho ha de fer.. De vegades arribar en aquests consens és una mica on està la dificultat, però les directrius de la junta sí que són molt clares: Són.. doncs apostar per l'alimentació ecològica, per una alimentació de qualitat i bé, en principi la línia és aquesta,
- 039 **A: Perquè, actualment encara no teniu alimentació ecològica o sí?**
- 040 **D1:** Sé, tenim alguna cosa introduïda ja, el que ens aturava una mica a l'hora d'introduir una alimentació ecològica és assegurar que sempre et poden donar serveis per 550..
- 041 **A:** alumnes
- 042 **D1:** comensals..550 menjars, no? Pues d'enciams, de tomàquets, de fruita, clar llavors de vegades ens trobàvem que si no trobem una empresa que ens assegurí això, que els servei sigui còmode, perquè després hi ha tota la part de serveis, no? Tu no pots dir: □ gAi mira, no arriba, no arriben els enciams □ h. És que tu no pots jugar, si no arriben els enciams, és que llavors, de vegades, el que decideix la junta amb les dificultats que es pugui trobar la persona que s'encarrega de fer la comanda, de vegades hi ha una mica de calatge.
- 043 **A:** si es pot aconseguir...
- 044 **D1:** si es pot aconseguir tot, i després també tenim l'economista, que fa comptes, i diu. □ ghome! Si això és una mica més car □ h Bé, sempre és la qüestió de buscar una mica l'equilibri..
- 045 **A:** l'equilibri de com està anant, no? Diacord, llavors, actualment teniu algun aliment ecològic.
- 046 **D1:** sí.

 Ecològic - Sostenible




 Ecològic - Sostenible

 Decisions - Direcció~
 dificultat - 28/05/10
 relació - 29/05/10






 Ecològic - Sostenible

 procedència aliments~
 dificultat - 28/05/10

 Decisions - Direcció~

 Gestió del personal~
 Gestió econòmica~
 dificultat - 28/05/10

- 047 **A:** i la resta són els aliments convencionals. I llavors, **exactament en què es basa, per decidir uns aliments o uns altres, en què es basa?** Criteris...
- 048 **D1:** No, no tenim uns criteris així molt establerts, ens hem anat basant una mica amb l'empresa que ens ho subministra.
- 049 **A:** D'acord.
- 050 **D1:** L'altre dia ens vam posar en contacte amb una empresa del municipi que havia començat a introduir alguns aliments, que més o menys és de les mateixes mides que la nostra escola i ens van dir dos o tres empreses de Girona que ens podien servir, que servien dilluns, dimarts, dimecres i divendres. I, a partir d'aquí doncs nosaltres vam aprofitar que ells ja feien un temps que ho utilitzaven i a nosaltres ens va ser molt fàcil introduir-ho.
- 051 **A:** d'acord. **I tota l'alimentació, és a dir, els aliments, us la porta aquesta empresa?**
- 052 **D1:** tot el que és la fruit que en principi és la base, tota la fruita ecològica ens la porta aquesta empresa, estem una mica amb la pasta també, que també és una persona que només tenia una màquina de fer pasta, ell només feia macarrons i em sembla que fa alguna cosa més, o sigui que part de la pasta també és ecològica, després tenim, l'oli, coses d'aquestes que són més fàcils d'aconseguir. Tot lo que és els enciams... tot lo que és verdures, carn, peix, això ens costa una mica.
- 053 **A:** clar
- 054 **D1:** trobar encara qui ens pugui subministrar amb continuïtat, allò que el truques de vegades i que li dius: ☐gmira, és que en necessito tants per ara☐h. Doncs això ens està costant una mica
- 055 **A:** d'acabar de trobar
- 056 **D1:** d'acabar de trobar
- 057 **A:** poquet a poquet, no? anar fent la xarxa de trobar productors.
- 058 **D1:** Sí, el que hi ha molta diferència per exemple és el que nosaltres el que si fem: de postres sempre mengem fruita els nens menys un dia a la setmana que mengem un iogurt natural. Nosaltres vam començar amb el iogurt natural d'una empresa que ens pensàvem que era ecològica però no és ecològica sinó que és d'una empresa de nens amb problemes i de gent amb problemes de discapacitats que treballen, vull dir que, però bueno, també és una basant que també ens està bé, eh.. I, el que si que fem és la fruita ecològica i el iogurt natural i aquesta fruita doncs si les peces són més petites, de vegades trobes que hi ha...
- 059 **A:** que hi ha algun punt
- 060 **D1:** Sí, que hi ha algun punt i llavors també s'ha de fer una mica de treball previ amb els alumnes, perquè postre també estan acostumats.. El que passa que també ens trobem que hi ha una part de les famílies que també estan apostant molt cap a l'alimentació

 procedència aliments~ procedència aliments~ procedència aliments~ <continued by> 1:34 dificultat - 28/05/10 procedència aliments~ 1:33 <continued by> dificultat - 28/05/10 nutricional-salut Social Continguts
 <continued by> 1:38 Continguts
 1:37 <continued by> Participació~

- ecològica
- 061 **A:** val, així que **les famílies també estarien bastant implicades en aquest procés de que el menjador és convertís en un menjador ecològic?**
- 062 **D1:** Sí, sí, la veritat és que sí, no et sabria dir ara quin %, però una gran part de les famílies que tenim a l'escola hi estarien d'acord
- 063 **A:** i per tant ja les famílies... **i el professorat? Com ho veuen els mestres?**
- 064 **D1:** els mestres...aviam, hi ha de tots colors, com l'arc de sant martí jo penso, eh.... els mestres clar depèn una mica de la visió que tinguis tu com a persona individual, en aquest cas estàs treballant, i a vegades diuen : □goh.. no hi hauran a lo millor maduixes? Si no són ecològiques no podré menjar maduixes? Si, home, si, ja arribaran, no?□h. Si, n'hi ha que sí que entren de ple al 100%, n'hi ha que... □goi, quines pomes més petites, no?□h Bueno, hi ha de tot una mica. No és que hi hagi una oposició total del professorat almenys, en general, jo diria que un %, que la meitat hi estan totalment d'acord.
- 065 **A:** ok. i llavors, en parlar d'això, d'alimentació ecològica, no? **El fet de que l'escola vulgui impulsar un menjador que sigui totalment ecològic o així, mm.. creus que es menjarà millor? O sigui, dono per suposat que sí, no?**
- 066 **D1:** Que es menjarà millor? Home sí, jo penso que sí, aviam, jo penso que és molt bàsic, els alumnes estan a l'escola 9 anys. 9 anys! L'alimentació de 9 anys, l'estructura del teu cos, que se t'està formant tot.. jo penso que és bàsic. I poder-te alimentar sense tants pesticides, sense tantes toxines, jo penso que és una bona aposta
- 067 **A:** hmh, el fet de que sigui ecològic, no? L'aliment?
- 068 **D1:** sí, sí
- 069 **A:** i llavors, creus que això, que un menjador escolar ecològic a nivell de menjador, **quins valors creus que es promourien o que podeu promoure des de l'escola com a menjador ecològic?** Ara em comentaves aquest com el fet de la salut, que seria més el fet de que no portin pesticides i així, i.. si creus que va acompanyat d'altres valors...?
- 070 **D1:** Sí que va acompanyat d'altres valors. El que passa és que amb alumnes de primària jo no sé si nosaltres podem anar... tot el que és a l'hora de reciclar, hem d'entrar de ple amb tota aquesta educació: reciclar tot, reutilitzar-ho, perquè aquesta despesa, d'aliments empaquetats, tot això sí que s'ha de fer un treball i nosaltres ho podem fer des de l'escola. Després hi ha tot el treball que hi ha darrere de les indústries alimentàries que no sé ben bé si seria un treball per primària o seria un treball ja més enfocat, una mica més cap a secundària. Potser a cicle superior, 6es.. tota la part de pesticides, tota la part de multinacionals, tota

Participació~
Participació~

Participació~

Biològic - Fisiològic

lliure de residus

Continguts


Continguts


- la part de les llavors.. tot aquest camp.
- 071 **A:** tot aquest camp de l'alimentació vist des d'un punt de vista més...
- 072 **D1:** més global, no?
- 073 **A:** més global, bueno, de sobirania alimentària, que és produeix local, perquè? En comptes d'una multinacionals...
- 074 **D1:** clar, no sé si això amb els alumnes d'11 i 12 anys...podríem començar a fer pinzellades, però penso que no es podria.. Sí que comences, no? Si comences a treballar reciclar, aprofitar.. no? Totes aquestes coses que ens pogués subministrar algú que estés més a prop, anar a veure d'on surt l'aliment, on me'ls estic menjant.. Tot això, més proper a primària jo penso que sí que estaria molt bé, però ja anant-nos-en en una visió més política, així que diguem, potser penso que estaria una mica més a secundària.
- 075 **A:** ok, perquè ara, bueno, això m'ha fet pensar quan ara em deies lo de reciclar, reutilitzar i reduir i així, ara actualment a l'escola, **al menjador, s'està fent algun projecte educatiu al menjador, o es relaciona d'alguna manera amb el tema de l'alimentació a l'aula o algo?**
- 076 **D1:** estem una mica iniciant però encara no ho estem treballant perquè nosaltres ara fa poc que tenim l'hort també, i estem una mica iniciant temes, així establert, establert, tenim poca cosa. Sí que es recicla en el menjador lo que és l'aliment orgànic, lo que són els papers, tot això si que es va fent a la cuina, però tampoc d'una manera molt sistemàtica, un treball educatiu molt sistemàtic de cara a l'alumnat.
- 077 **A:** ok, vale, i
- 078 **D1:** és difícil per això en aquesta escola, perquè a cada torn són 150 alumnes, molts nens, hem d'anar tots... anem una mica a ordre de funcionalitat, no? I de vegades, aquesta vessant, el que passa que, a vegades amb el ☐ gret ☐ h, vas posant rètols.. petites cosetes que... doncs no: ☐ gl'orgànic el poses aquí, l'aigua la tires aquí que la puguis reaprofitar ☐ h, aquestes petites cosetes jo penso que si que es poden anar treballant.
- 079 **A:** clar, cada dia, anant a poquet a poquet
- 080 **D1:** cada dia una miqueta, no, això sí.
- 081 **A:** una mica, una mica.. i.. llavors, doncs, ara s'està fent potser aquesta miqueta, doncs, **quan t'imagines el menjador escolar aquest ecològic, allà creus que s'hauria de treballar alguna cosa?** A més a més, educativa o això? O sigui, ara aneu de miqueta a miqueta, no? També m'has comentat de que, ostres, quan iniciem l'ecològic sí que anar més cap a la cultura del reciclar, reduir i reutilitzar i això. Llavors, creus que el menjador podria ser un espai per fer aquestes coses?
- 082 **D1:** ehhh... si.. no... l'escola. Jo penso que el menjador és un lloc important que s'ha d'incloure a nivell d'aula, perquè no ho podem deixar només a mans de monitors

 Continguts


 Format~








 A l'hort~













 No integrat~









 Gestió de l'espai - temps~





 No integrat~

 A l'aula (curricular)~

- l'estona aquesta, no?
- 083 Jo penso que ha de ser un treball com compartit, és a dir, que es faci des de l'aula i repercuteixi al menjador, i que des del menjador repercuteixi una mica a l'aula, no? Perquè la part així més educativa la pots treballar més fàcilment des de l'aula.
- 084 **A:** des de l'aula, fent referència...
- 085 **D1:** fent referència o... perquè es fa això, perquè es fa allò.. fer una mica un treball més sistemàtic.
- 086 **A:** és a dir, més si s'incorpora o no aquesta alimentació ecològica saber, el que em comentaves abans...
- 087 **D1:** clar,.. i què vol dir, què significa el que és ecològica.. home tot això, tot això. Això sí que hem començat a fer-ho una mica, a nivell de, bueno nose, a nivell de l'escola pues les fruites són ecològiques i llavors sí que posem fotos per exemple d'una fruita que no és tan perfecte, no? Però és més gustosa, més bona. Sí que els hi anem fent pinzellades i el que sí que fem és anar-los-hi canviant una mica la informació que l'alumnat reben així.
- 088 **A:** més o menys que s'hi vagin acostumant una mica, no?
- 089 **D1:** acostumant una mica, sí
- 090 **A:** i és això, que sàpiguen el perquè d'aquest canvi, no? Que no diguin: □gbé, i ara perquè em donen una poma que està tacada no? □h Com si diguéssim, que sàpiguen una mica d'on ve tot això..
- 091 **D1:** d'on ve tot això...
- 092 **A:** tot això ecològic, no? D'acord, i.. a veure, et volia parlar una miqueta del menjador aquest que estàvem parlant, **imaginem-nos que si ara comencem tot aquest projecte, i implantem el menjador ecològic total, doncs, com, una mica, a nivell de tres punts, si t'imagines que, el menjador, a nivell estructural com te l'imagines aquest menjador? Que funcioni com ara o amb un funcionament diferent o una gestió diferent? Si t'imagines algunes cosa diferent, quins canvis es podrien produir?**
- 093 **D1:** Quins canvis es podrien produir... en principi el que cap a la cuina, pel que fa a la cuina jo no sé si hi haurien molts canvis, perquè penso que la tasca de les cuineres és molt similar: treballar un enciam d'una manera o d'una altra o un tomàquet.. penso que el que és a dins a dins de la cuina, jo no m'imagino molts canvis espectaculars..penso.. nose si de vegades hauríem d'ampliar la despensa, o no, o refrigerar la despensa.. o no.. perquè nose si la llegum si és ecològica és més propensa a corcar-se o no.. és que clar, tot això són dubtes que se'm plantegen que no sé, que no sé, en aquest moment no t'ho sabria dir. A nivell de menjador, de la feina de la cuina, no? Perquè el fet de cuinar el menjar, també nosaltres vigilem molt com
-  A l'aula (curricular)~
-  A l'aula (curricular)~
-  Continguts
-  Continguts
-  Gestió del personal~
futur - 28/05/10
-  Gestió de l'espai - temps~
futur - 28/05/10
-  Tecnològic

- es cuina el menjar actualment, encara que la matèria prima no sigui ecològica, no? Procurem no fer fregits, treballar al forn, treballar molt cuinar molt el forn..
- 094 **A:** a nivell d'alimentació o de salut, el que és la dieta, no?
- 095 **D1:** sí, l'alimentació.. vull dir que tot això ja estem amb aquesta línia des de fa molt temps, llavors, penso que molt molt canvi... no crec que hi hagi, a no ser que.. coure arròs a lo millor ecològic és més costós, és més temps. Vull dir, adaptar-te una mica a aquest, que jo penso que el temps de cocció sí que ens pot variar.
- 096 **A:** Sí.
- 097 **D1:** O a lo millor això que et dic, el fet d'emmagatzemar el, el menjar, que necessita unes condicions o altres, que s'hagi de protegir més o no.. tot tot això, se t'escapa una mica, no?
- 098 **A:** de vegades, el que es parlava de vegades, no ho sé del cert tampoc, però clar, depèn de com t'arriba, sobretot que estés net l'aliment.. perquè aquí a l'escola déu arribar bastant net l'aliment, no?
- 099 **D1:** clar
- 100 **A:** potser, ostres, doncs si t'arriba directament de l'hort, hi ha d'haver un pas intermig o no, per exemple, ara se m'acudia, pensant en la neteja d'aquest aliment per exemple.. que pot ser un punt així..
- 101 **D1:** clar, a mi em costa pensar per exemple, perquè nosaltres fem sempre acompanyament amb enciam, els segons plats amb enciam.. una mica de tomàquet, una mica de cogombre.. bueno, molt variat, molt variat.. de colors ens van dir que havíem de variar i havíem de donar una mica de tot. Qui ens pot subministrar això cada dia? Això, a mi és..
- 102 **A:** és el punt que potser més et...
- 103 **D1:** és el punt que més em sobte, perquè jo sé que tota la part de carn, pollastres, conills, també és una mica difícil, però ho veig una mica més factible.. □gmira, aquest conill és ecològic i aquest no□h, però el procediment el veig molt semblant, però clar, tipus d'enciams, tomàquets, pastanagues, ... tot això se'm fa una mica difícil, eh?
- 104 **A:** suposo que és buscar, anar fent xarxa, buscar productors de la zona, que n'hi deuen haver, que realment
- 105 **D1:** que ens assegurin que cada dia.
- 106 **A:** que hi hagi aquesta producció, no? Ara és el que es troben els menjadors de les escoles, no? Que volen començar ecològic... és com una balança, per una banda l'escola ha de voler, i si vol farà que augmenti la producció ecològica i per l'altra banda també ha d'augmentar la producció ecològica perquè l'escola s'asseguri de que pugui rebre l'aliment aquest, no?
- 107 És un pas on han d'avançar les dues persones a la vegada.
- 108 **D1:** i després també penso que ha d'haver-hi una mica
-  **nutricional-salut**
-  **nutricional-salut**
-  **Tecnològic**
-  **futur - 28/05/10**
-  **nutricional-salut**
-  **procedència aliments~**
-  **<continued by> 1:65**
-  **difficultat - 28/05/10**
-  **procedència aliments~**
-  **1:64 <continued by>**
-  **difficultat - 28/05/10**
-  **Gestió del personal~**

- un canvi de mentalitat amb la gent que cuina.. perquè de vegades doncs és més còmode el que et porten fet ja de tota la vida. Això s'ha fet tota la vida així i això és molt fàcil, no? Doncs jo penso que organitzar algun curs, alguna xerrada, una petita formació, ... jo penso que està bé, que seria interessant perquè.. qui ho ha de fer també s'ho ha de creure!
- 109 **A:** exacte, no?
110 **D1:** (riu)
111 **A:** és que això és molt important
112 **D1:** clar, les persones que estan a dins de la cuina, que ens donen de menjar cada dia també s'ho han de creure perquè estan fent en benefici de tots
113 **A:** clar, igual com dèiem ara que molts pares hi estarien d'acord
114 **D1:** si..
115 **A:** que el professorat hi estaria d'acord...
116 **D1:** Sí.
117 **A:** i els nens, els alumnes que ara comentàvem, també se'ls hi va inculcant, no? Suposo doncs, que des de la part de les cuineres, també hi han de creure, no?
118 **D1:** clar
119 **A:** si no, perd una mica el sentit.
120 **D1:** no, clar que perd el sentit. Que sigui una mica més col·lectiu, i els canvis sempre es fan a poquet a poquet, no pots fer mai un canvi d'avui per demà, és anar-hi anant una mica.. anar veient que no passa res, anar experimentant què és més gustós, què és més bo.. eh!
121 **A:** perquè això podria ser una manera de començar a treballar, no?
122 **D1:** Sí de començar, de guanyar-nos-els a tots pel paladar, no, una mica?
123 **A:** clar, i tant alumnes com cuineres com bueno, les famílies, no? Anar fent coses així.. perquè, **heu fet algun taller d'aquest tipus o coses així? Un taller o alguna activitat d'aquestes coses relacionat amb això?**
124 **D1:** amb menjar ecològic precisament no
125 **A:** no encara
126 **D1:** el tipus de menjar si..
127 **A:** què vols dir amb tipus de menjar?
128 **D1:** el de pa... vam estar fent el de pa.. que va tenir un èxit.. tenen molt d'èxit, tot el que són les activitats i tallers relacionades amb els aliments..
129 **A:** agraden..
130 **D1:** tot això té molt, molt d'èxit. I el que sí, el treball de receptes per exemple, que nosaltres sí que el podem educar molt en l'escola, doncs això és un treball molt fàcil, no? Un treball de receptes però que els ingredients siguin ecològics, no?
131 **A:** I ara, per curiositat **m'has dit que teniu un hort. I a l'hort produïu?** És a dir, teniu alguna ..?
132 **D1:** Sí, algun dia. Algun dia hem produït ja alguna.. però clar, hem barrejat amb els enciams que ja ens
-  Gestió del personal~
 futur - 28/05/10
 Participació~
-  Gestió del personal~
-  Participació~
 relació - 29/05/10
 Alimentació~
-  Continguts

- portaven per les amanides els nostres i llavors els hi hem dit als nens... i els tomàquets també! Però clar, jo penso que ha estat com una mostra
- 133 **A:** clar
- 134 **D1:** molt significatiu, sí, i els nens els han anat a buscar, els han portat a la cuina...
- 135 **A:** vale, o sigui que ja s'estan plantejant el fet de que ho planto, ho cullo i ...
- 136 **D1:** el que passa és que és com la mostra una mica, no? Vull dir que... no arriba a tots els alumnes, llavors si que es posa la notícia, no? □gdoncs avui, l'enciam que ens hem menjat...□h Ho posem a la intranet perquè els pares també ho sàpiguen una mica, i fer una mica una campanya general. Però són cosetes que són, anar-hi anant, eh!
- 137 **A:** poc a poc, anar avançant, avançant, avançant, fins que bueno, doncs tothom digui: ara, ara és el moment.
- 138 **D1:** i de vegades no és ara el moment sinó que com que has anat fent, has anat fent, et trobaràs un moment que tot estarà ja com més lligadet.
- 139 **A:** vale.
- 140 **D1:** fins que trobem que a nivell social ens puguin subministrar de tot, que això és el que jo..
- 141 **A:** això seria la principal dificultat, no?
- 142 **D1:** que per exemple la carn jo sé que pel Pallars hi ha.. que les escoles d'allà els hi subministren, però clar, perquè és un subministrador local, a ells no, però clar, aquella carn ens pot arribar aquí? No ho sé, potser si, tampoc estem tant lluny, no? De vegades ens arriben aliments de més lluny..
- 143 **A:** clar, **això és un altre dels factors, no? D'on ens arriben els aliments, no?** Perquè potser diuen ostres doncs t'arriba un aliment que és ecològic però t'arriba de Sud-Amèrica per dir-te algo..
- 144 **D1:** clar, però això és una altra història
- 145 **A:** no, si té sentit o no, que és el que em deies una mica tu abans també...
- 146 **D1:** clar, clar
- 147 **A:** encarat cap a les multinacionals i així, ostres, d'on arriben?
- 148 **D1:** d'on ens arriba tot aquest aliment, no?
- 149 **A:** d'on ve?
- 150 **D1:** d'on arriba... tornem a estar amb la visió... no, potser sí que es pot treballar a 6es potser.. Començar a treballar aquest tema.. L'ideal seria que fossin els subministradors lo més a prop millor, com aliment més de la temporada millor, però, clar, amb tot això també necessites un adult educant-nos els uns als altres, perquè si als nens de primària els hi poses, a l'hivern la verdura és la col,
- 151 **A:** la col, i la carbassa. Jo que estic a una cooperativa de consum...
- 152 **D1:** col, carbassa, a lo millor et toca un bròquil, potser..
- 153 **A:** de tant en tant
-  A l'hort~
-  A l'hort~
-  procedència aliments~
-  Continguts

- 154 **D1:** de tant en tant, potser, clar, llavors, nose , si
nosaltres volguéssim com, per dinar...
- 155 **A:** si els agradaria o no potser també
- 156 **D1:** potser si, no? O començar-la a barrejar... jo penso
que és qüestió d'anar-ho fent, no? Però, que és difícil
tot, de dir, doncs mira ara hi ha col doncs hi ha col,no?
- 157 **A:** i el que dèiem una mica de fer els passos aquests,
no? Doncs si es vol fer tot ecològic i hi ha col doncs
mirar altres coses que hi puguin haver, no... i anar
barrejant..
- 158 **D1:** anar barrejant una mica
- 159 **A:** i suposo que és arribar a l'equilibri també de dir:
entre el que hi ha, el que es produeix, i el que seria
doncs realment la dieta equilibrada, o així..
- 160 **D1:** clar, és que parlem de diferents camps, eh!
- 161 **A:** clar
- 162 **D1:** el camp de l'alimentació, el camp de l'ecologia, el
camp de les indústries alimentàries, .. vull dir, que
són.. està tot una mica molt lligadet, eh
- 163 **A:** és això, no? Que realment, bueno: tot et porta,
d'una cosa et porta a l'altre i de l'altre te'n vas a una
altre... i ostres és dir, com ens ho plantegem si anem a
fer aquest menjador?
- 164 A què li agafem més importància o com intentem
equilibrar-ho?
- 165 **D1:** equilibrar-ho una mica.
- 166 **A:** molt bé, doncs, bé, m'has explicat moltes coses.
Moltes gràcies.



Ecològic - Sostenible

P 2: Marta CoordinadoraMenjador CEIP Catalunya

Path: C:\Documents and Settin...\Marta CoordinadoraMenjador CEIP Catalunya.rtf
Media: RICHTEXT

Printed: 2010-06-01T19:06:28
By: Super

From HU: Dades10_05_30
HU-Path: [C:\Documents and Settings\JUANJO\Escritorio\AITANA\...\Dades10_05_30.hpr5]

Codes: 18

Memos: 2

Quotations: 46

Families: <none>

Comment: *Entrevista Marta (coordinadora de menjador) i Maria (administrativa i part econòmica del menjador), contractades per l'AMPA. CEIP Catalunya*

001 **ENTREVISTA Marta (M1), Coordinadora de menjadors + Maria, responsable administrativa (ME). CEIP Catalunya**

002 **A:** Bon dia, sóc l'Aitana, i venia a parlar una mica sobre els menjadors escolars ecològics.

003 **El primer que m'agradaria és saber una mica com és el menjador de la vostra escola? Què en penseu d'aquest menjador?**

(silenci)

004 **M1:** però, eh.. a nivell del menjar? El menjar?

005 **A:** el menjador, el que vosaltres creieu, per exemple
006 com és, com no és el menjador.. algo que em vulgueu explicar, el primer que us vindria el cap quan us diuen: com és el menjador de la vostra escola?

007 **M1:** el menjar? Bueno, de fet els nens tenen molt poc temps al migdia, i referent al menjar jo penso que mengen molt bé, tenim una cuina amb 5 persones i el menjar s'elabora tot aquí, o sigui es compra la carn, es pica, es fan les mandonguilles, es fa la salsa, no es compra gairebé res que no... que no es vagi elaborant aquí, no? Coses precuinades no comprem, i congelat el peix que és impossible, i llavors, bueno i el fet de que s'elabori aquí el menjar jo penso que és molt millor.. el que porta els ingredients i tal.. llavors, el menú també es fa aquí, es confecciona aquí i, bueno, i... Vam començar això fa un parell d'anys amb el menjar ecològic, introduint les fruites, i ara estem, i algunes verdures, i ara estem amb la llegum, la pasta, l'arròs i.. Ara tenim el iogurt de la fageda que no és ecològic però que el comprem a un lloc de reinserció social, i què mes tenim ecològic?

L'arròs, la pasta, la llegum, la fruita, i alguna verdura.

008 **A:** D'acord. I llavors, tots aquests aliments, m'acabeu
009 de dir és que **és una dieta que elaboreu vosaltres, no?**

010 **M1:** Sí, però que després la passem pel centre de salut, eh? Aquesta... La confecció del menú que és trimestral la fem entre nosaltres i les cuineres però després la passem al centre de salut i ells ens revisen, ens diuen: "aquest plat pot anar combinat amb aquest, heu de posar més aquí o allà"...

011 **A:** D'acord, i per tant **el disseny el feu vosaltres que sou les coordinadores de menjador**, si no m'equivoco.

012 **ME:** Ella és més la coordinadora.




013 **M1:** Ella porta la part econòmica.




014 **A:** .. llavors, **entre vosaltres i les cuineres..**



015 **M1:** Sí.

016 **A:** **I els pares hi tenen alguna cosa a veure en el disseny del menú, en el que es menjarà després en el menjador.. s'impliquen d'alguna manera?**

017 **ME:** els pares que estan a la comissió aquesta de la

 Gestió de l'espai - temps~
 Tecnològic  Alimentació

 Decisions - Direcció~
 Ecològic - Sostenible
 Social

 Participació~
 <continued by> 2:9

 Participació~

- junta de servei migdia
- 018 **M1:** sí, és que nosaltres de fet, l'escola la gestiona una AMPA, no és una empresa qui la gestiona, l'AMPA delega a nosaltres la gestió d'això, i jo porto la part més de personal i tal, i ella porta més la part econòmica i administrativa.
- 019 Llavors això es fa conjuntament, tenim una reunió, bueno que..
- 020 **ME:** trimestral
- 021 **M1:** sí, trimestral. Es fa a la junta del servei migdia a la que hi ha un representant de la junta, la cap d'estudis, una monitora i nosaltres,
- 022 **ME:** la presidenta i una mare del consell escolar
- 023 **M1:** la presidenta i una mare del consell escolar
- 024 **A:** la presidenta de l'AMPA?
- 025 **M1:** la presidenta de l'AMPA
- 026 **A:** i una mare del consell escolar.
- 027 **M1:** Doncs aquí es parla dels menús i es diu: "A veure, escolta'm, doncs mira, això ha anat bé, això no. Ho hem hem de canviar...".
- 028 **ME:** Però tot i així la última paraula sempre la té la doctora que fa la revisió del centre de salut
- 029 **A:** d'acord, perquè després es passa al centre de salut, no? Que es això que em dèieu.
- 030 Però si que vosaltres teniu una decisió conjunta, una mica entre tots, per decidir que es fa, se us delega a vosaltres i llavors ho passeu al centre de salut.
- 031 **M1:** sí
- 032 **A:** D'acord. i llavors, doncs aquest menú que m'heu dit que el podeu triar, com el valoreu actualment, **com és el menú? Com el valoreu?** Com el valoraríeu?
- 033 **M1:** doncs jo penso que és molt sa i saludable pels nens, perquè intentem sempre...
- 034 **ME:** i equilibrat
- 035 **M1:** Sí, i equilibrat. Fa any que hi vam treure ja els iogurts de sabors, només mengem iogurts blancs, El que siguin dolços i així fora també del menú, fregits, un o dos a la setmana màxim. S'intenta menjar el més sa possible tenint en compte que els nens quan arriben a casa ja mengen bolleria i coses d'aquestes, no? Llavors s'intenta això, fer un menú el mes equilibrat i sa perquè després les famílies ja ho faran a casa seva, no?
- 036 Tenim pressió per part de les famílies perquè no es mengin fregits i aquestes coses, i amb això també fa pressió el centre de salut, eh?
- 037 Cada vegada ens restringeixen més els fregits, i a part tenim un forn d'aquests compactors que té aire a la vegada que el grill i tal, i és humit, i això fa que de vegades molts menjars i així en comptes de a la planxa els fem al forn
- 038 **A:** ah, molt bé
- 039 **M1:** com el pollastre.. llavors aquí no hi ha greix.
- 040 **A:** i llavors amb aquest menú que teniu ara i amb el que mengen actualment, **creieu que els alumnes**
- 2:8 <continued by>
- Gestió del personal~
- Decisions - Direcció~
- Decisions - Direcció~
- nutricional-salut
- nutricional-salut
- nutricional-salut
- Tecnològic

aprenen alguna cosa durant el menjador?

041 És a dir que a part o no a part de l'alimentació i del que mengin si creieu si se'ls aporten alguns valors o aprenen alguna cosa?

042 Si creieu que durant l'estona de menjador..

043 **M1:** home, treballem molt els hàbits també, però a part mira, algo que deixem dir-te és el pa integral... fa poc que els hi hem introduït i vam començar.. bueno no els hi agradara massa.. i vam començar amb pans així...

044 **ME:** diferents

045 **M1:** però sortien molt cars i vam dir: "Va, comencem per l'integral, comencem dos dies per setmana". I el vam començar a posar, i als nens els hi agrada molt el pa integral. Llavors, ha crescut molt la demanda del pa integral, i es fa cada dia. Cada dia n'hi ha una mica de cada i ells agafen el que els agrada més.

046 **A:** perquè és una cosa nova, no, potser?

047 **M1:** bueno, perquè els agrada més, té més sabor... i després també els hi diem això és el pa ecològic, tal, i llavors a ells els agrada formar part de la innovació, no?

048 **A:** i per últim, en aquest menjador que ara teniu, **quins valors creieu que es promouen en el menjador?**

049 M'has dit per exemple que es mira molt el menú i que intenta ser el més sa possible, que es treballen hàbits. Si durant l'estona del menjador em podríeu destacar coses que s'aprenen al mateix menjador?

050 **M1:** bueno.. es treballen molts hàbits, d'utilitzar bé els coberts, de no vessar l'aigua, de menjar aliments, molts aliments que no es mengen a casa.. molts el peix.. algunes fruites que a vegades portem, ocasionalment portem prunes o així, i hi ha nens que no saben el que és una pruna, i introdueixen nous aliments. Veuen una petxuga i diuen: "Ai, què és això que estem menjant? És peix, o al revés, estan menjant peix que és petxuga..?". Conèixer aliments que per la feina que fan els pares, doncs a casa no en mengen tan sovint o no el coneixen i tal, no?

051 I després també doncs estar una mica en silenci, de mantenir una conversa a la classe sense cridar, de fer fileres, de.... bueno

052 **A:** de tots aquests hàbits que van envoltats... i llavors **creieu que es treballa algun aspecte educatiu concret al menjador o no?**

053 **M1:** tots aquests hàbits són educatius.

054 **A:** totes aquestes coses són les que destacaries... I això **té alguna relació amb l'aprenentatge a l'aula? Ho lligueu d'alguna manera?**

055 **M1:** De fet el que estem lligant ara és tota la qüestió de l'hort. eh... bueno, n'hi ha que a classe també treballen els aliments, treballen les fruites, fan una macedònia, bueno.. treballen aliments que després també menjaran al menjador, no?

056 I lo de l'hort també, als nens els agrada molt, i llavors: "Quan podrem menjar l'escarola? Quan podrem menjar

Actituds

Procediments

cultural~











Actituds
No integrat~

Actituds
No integrat~


Actituds
No integrat~






A l'hort~
A l'aula (curricular)~






A l'hort~




- l'enciam?" Els agrada molt. I tercer està fent un treball ara , eh... , disciplinari, que és treball sobre l'hort, ve un noi, planten unes llavors, i els fa treballar totes...
- 057 **A:** Tot el que envolta l'hort. **I el que es cultiva a l'hort, va cap al menjador llavors?**
- 058 **M1:** Bueno, ara de moment ens ho mengem nosaltres els adults, de moment sí. Home la cosa seria que quan tinguéssim la producció, bueno la producció, més gran, els nens poguessin emportar-s'ho a casa i tal, no? Ara que hem fet un altre hort al costat, doncs mirarem a veure què.
- 059 **ME:** perquè ara és una mica petit.
- 060 **A:** I aquí hi ha molts alumnes, no?
- 061 **M1:** i ells van plantar uns arbres, cada classe, uns van plantar llimoners, uns altres uns kiwis.. bueno cadascú va plantar un arbre i és el seu.. bueno el seu... i llavors
- 062 **A:** com es planta, com va creixent..
- 063 **M1:** com va creixent cada any i tal, no?
- 064 **A:** Llavors m'agradaria saber una miqueta.. Ara vosaltres teniu aquest menjador que ja comença a incorporar bastants aliments ecològics, perquè pel que m'heu dit, la fruita, la pasta, els llegums, etc...
- 065 Llavors, suposo que això és un procés que es deu haver anat fent a poc a poc i a poc a poc es deuen haver anat introduint aliments.
- 066 Llavors, si ens imaginem que es vol seguir introduint aquest canvi.. **la vostra intenció és seguir introduint aliments per intentar que tot sigui ecològic? Si es pogués, seguir avançant cap a aquest procés?**
- 067 *(silenci)*
- 068 **A:** Vosaltres m'heu dit que vau introduir la fruita, i després els llegums...
- 069 **M1:** Sí.
- 070 **A:** esteu intentant anar a buscar altres coses, altres aliments que intentin arribar ecològics...
- 071 **ME:** clar, és que ja hauria de ser la carn, no? *(pensa)* L'oli
- 072 **M1:** l'oli. És difícil, eh! Bueno, no és difícil, perdona, hi ha molta oferta per les escoles de menjar ecològic, el que passa és que és més car que el menjar convencional
- 073 **ME:** és més car.. que també compta... Clar, per això anem fent a poc a poc
- 074 **M1:** poc a poc és clar
- 075 **A:** i llavors, **la dificultat principal, per acabar de fer aquest canvi quina creieu que és**, l'econòmica potser que m'acabeu de dir?
- 076 **M1:** Econòmica i de distribuïdors, perquè una vegada vam anar a una xerrada l'any passat, *te'n recordes*, d'una escola que volia fer un canvi total i .. eh, de cop i volta van fer: "ara tota l'escola menjarem ecològic", i va ser un desastre. Primera, perquè tu ja tens uns distribuïdors que un dia et porten això, i si canvies tots els distribuïdors de cop és una bogeria, que no saps si
-  A l'hort~
-  A l'hort~
-  30/05/10 silencis coordinadora
-  Gestió econòmica~
 dificultat - 28/05/10
-  Gestió econòmica~
 procedència aliments~
 dificultat - 28/05/10
-  procedència aliments~
 dificultat - 28/05/10

- compliran si no et compliran, si el que portaran serà del teu gust o no, llavors, bueno, ..mmm... *la carn és molt difícil, no?* Jo crec que Girona es porta més a les escoles.
- 077 **ME:** Amb tot això, també les decisions les prenen en la junta servei migdia, i la darrere que vam fer vam dir la pasta, la llegum, i encara no n'hem tornat a fer cap més, igual sí que a la propera es decideix.
- 078 **A:** clar, a la propera si va bé.
- 079 **M1:** i el peix, bueno, es bastant difícil el peix fresc.. perquè peix fresc ...
- 080 **A:** clar, suposo que és més difícil que t'arribi i a més aquí on ens trobem.. perquè, **quan parlem d'ecològic, d'un menjar ecològic, què vol dir realment ecològic? Què vol dir ecològic i no un menjar convencional?**
- 081 **M1:** doncs perquè és més sa pels nens, no? Sense pesticides, que contribueixen a la sostenibilitat de la zona. Tot ens és difícil, perquè la verdura i així ens ve de Girona, eh? *Lo altre d'on ve?* La pasta d'aquí, que hi ha un senyor que fa pasta, que es diu la perla del Segre. I aquest senyor feia tot tipus de pasta i l'únic que feia ecològic eren els macarrons, i com que ara té molta demanda de totes les escoles, ara s'ha comprat un altre dibuixet i fa altre tipus de pasta, pasta de sopa..
- 082 **A:** I quan és d'aquí què voleu dir, de la comarca?
- 083 **M1:** de la zona, de la zona
- 084 **A:** d'aquesta zona, no?
- 085 **M1:** sí, d'aquí montesllat...
- 086 **A:** vale, seria un altre dels factors.. que fos proper, no?
- 087 **M1:** clar
- 088 **A:** perquè, clar, **fa un moment m'has dit que l'alimentació ecològica era sana i que fos sostenible, i què vol dir exactament que sigui sostenible, a què us referiu?**
- 089 **M1:** mira jo em referiria a que poguéssim, un comprador a prop, que contribuís al medi ambient, que no tinguéssim que utilitzar pesticides i tal... però això és difícil.
- 090 **ME:** *Te'n recordes que al principi compràvem alguna fruita ecològica però venir d'argentina i vam dir: "més val que no sigui ecològica i que sigui d'aquí al costat".*
- 091 **A:** Perquè clar, moltes vegades quan ens estem referint a ecològic també volem dir que sigui de la zona, no? Perquè clar..
- 092 **M1:** clar, en aquesta xerrada que vam estar l'any passat, va vindre un pagès, un noi, i llavors aquest noi era de Tarragona i subministrava a les escoles de la zona, i llavors ell ja sabia què tenia que fer cada any: tants enciam, tants tomàquets... Llavors, les escoles les produïa ell, llavors era facilíssim, perquè el trucaven, i t'ho portava ell, a més recent collit.. però clar ell deia: "jo no dono per a més, no puc sortir d'aquesta zona",




 Decisions - Direcció~

 lliure de residus  nutrición
 Ecològic - Sostenible
 procedència aliments~
 <continued by> 2:37

 procedència aliments~
 2:36 <continued by>
 <continued by> 2:38
 procedència aliments~
 2:37 <continued by>

 procedència aliments~
 lliure de residus 

 procedència aliments~

- no?
- 093 **A:** és clar, suposo que és anar trobant petits productors, és com una cadena tot això.. trobar els productors que siguin de la zona que puguin subministrar l'escola, que ara potser no n'hi ha, hi ha una producció molt petita.
- 094 **M1:** no, no en tenim ara, no
- 095 **A:** si l'escola ho necessita també ajudarà al desenvolupament, a que es pugui produir més, és un canvi que s'ha de fer a la vegada
- 096 **M1:** sí, sí. Però aquí no n'hi ha, eh! Aquí no n'hi ha a la zona, nosaltres ho comprem a Girona.]  procedència aliments~
- 097 *Oi que és de Girona el proveïdor aquest?*
- 098 **ME:** Sí.
- 099 **M1:**..... bueno pues.....
- 100 **A:** Relativament, llavors seria a on delimitem la zona o a on no la delimitem.
- 101 **M1:** No, no... si és igual sigui des de Girona o no, ens ho porten des d'allà, per ell tampoc és seva tota la producció.. perquè ells tenen coses i lo altre ho porten d'altres llocs, no?
- 102 Vull dir, trobar una persona que directament et vengui.. no...
- 103 *Que això ho podríem provar amb les taronges i les mandarines, no? Amb els cítrics, que siguin dels productor directament i t'arribin, que no hi hagi molts intermediaris.*
- 104 **A:** i ara que parlàvem d'això, que sigui directament del productor, que no hi hagi molts intermediaris i així, eh...Heu pensat de fer alguna mena de projecte .. per exemple **la relació aquesta dels productors i consumidors**, que serien la gent que es queda al menjador amb els productors.. hi ha alguna relació d'anar-los a veure.. així directe, o qui porta aquesta relació? **Qui és la persona que ho porta?**
- 105 **M1:** la noia aquesta que parlaràs ara, l'Anna (cuinera)
- 106 **A:** L'Anna
- 107 **M1:** Sí. Nosaltres al començament vam estar mirant molt distribuïdors que ens poguessin sortir, i després ella ha anat fent molt la seva criba, no? Aquí a Sant Cugat hi ha diferents escoles, hi ha gent que compra a diferents llocs, per exemple Els Pins que té menjar ecològic fa més anys que nosaltres, ells compren la llegum per exemple a Andalusia, llavors els hi porten per trimestres o sis mesos, per un temps llarg, i llavors el que fan és, ho guarden congelat, llavors els hi surt bastant més barato.. i..]  procedència aliments~
- 108 **ME:** ho guarden a la nevera
- 109 **M1:** sí, *tenen unes càmeres, no?*
- 110 **A:** clar, això sí que és..
- 111 **M1:** clar, llavors els hi sortia molt més barato però els hi portaven una quantitat molt gran, no?]  Tecnològic
- 112 **ME:** clar, nosaltres per exemple aquí no tenim una nevera tan gran com per guardar per 6 mesos

113 **M1:** no, clar també ens hem d'adaptar a les nostres
opcions.. Que és gran també, però..

114 **A:** és un altre factor que influeix, no?

115 **M1:** exacte,

116 **A:** .. suposo , a nivell doncs de quan es deu escollir
doncs tan el menú com una cosa, doncs que estigui...

117 **M1:** el manteniment, sí

118 **A:** el manteniment, sí, tota la part aquesta més
tecnològica, doncs si teniu una càmera molt gran o
menys gran, no?



119 **M1:** Sí, sí.

120 **A:** molt bé, tot això és el que volia saber. Moltes gràcies

P 3: Anna Cuinera CEIP Catalunya.rtf

Path: C:\Documents and Settings\JUANJO\Esc...\Anna Cuinera CEIP Catalunya.rtf
Media: RICHTEXT

Printed: 2010-06-01T19:13:18
By: Super

From HU: Dades10_05_30
HU-Path: [C:\Documents and Settings\JUANJO\Escritorio\AITANA\...\Dades10_05_30.hpr5]

Codes: 14

Memos: 3

Quotations: 29

Families: Cuinera

Comment: *Entrevista Anna, cuinera (encarregada de fer la compra). CEIP Catalunya. Només parla del Menjador Actual, que ja és ecològic. Veu una perspectiva tansols des de l'alimentació.*

01 **ENTREVISTA: ANNA - CUINERA CEIP CATALUNYA**

02 **A:** Bon dia, bé, el que t'explicava fa un moment, estic fent una investigació sobre els menjadors i venia a conèixer una mica què en penses dels menjadors.

03 **El primer que m'agradaria saber és com és el menjador de la vostra escola?**

04 **C1:** Home, té molt bona fama perquè el menjar que donem és molt natural, l'elaboració també és tota molt ben elaborada, amb paciència, com ho fèiem les mares abans, m'imagino.

05 Procurem que el menjar estigui calent al moment de donar-ho, a la hora de comprar tot el que són els productes també em fixo molt doncs que sigui tot... dintre de lo més natural possible.

06 **A: perquè tu ets l'encarregada de cuina, de comprar el menjar, no? i llavors em deies això, que et fixaves que fos lo més natural possible. I a on es compra aquest menjar a l'escola, a on es compra com s'aconsegueix?**

07 **C:** això ho comprem: la part del llegum, arròs i això, a una cooperativa molt petita que ho fan a través de trèvol qui ens ho porta (el transport) i és de Barcelona.

08 Després la fruita a Guionofre, que és una empresa de Girona, que només em porten el que és fruita, i... eh... i a part d'això, és que no.. la pasta m'ho porta el mateix proveïdor que teníem, perquè han començat ells a introduir també part dels productes que fan ecològics, bueno, feien macarrons, ara per exemple ja han començat a fer galets, fideus.. a poc a poc veuen que té sortida i... s'ho han introduït...

09 **A:** i tots aquests productes que m'acabes de dir són ecològics. no?

10 **C:** si, tots porten la seva identificació, l'etiqueta,

11 **A: vale, i... qui decideix així, qui, a l'escola, com es decideix què es menja i com es menja? és a dir, perquè la fruita ecològica o perquè no? com es decideix això?**

12 **C1:** Bé, això és de l'AMPA, una mica doncs van decidir uns quants pares que anem introduint poquet a poquet coses ecològiques, hi ha la Mari i la Marta que ja has parlat amb elles, i elles m'ho comuniquen a mi.

A: d'acord


13 **C1:** llavors, doncs depèn del pressupost que es tingui doncs es van introduint més coses o menys, i cada any, poc a poc es van introduint.. petites coses

14 **A:** petites coses, llavors, tu també estàs mirant el pressupost si es pot introduir una cosa o una altra o no, simplement vas i ho compres, o també gestiones una mica....


15 **C1:** no.. anem mirant a veure sí anem bé.. doncs més car és, que no ens passem tampoc, perquè tot lo que és ecològic és molt, molt car. Es fa mal bé, molt, molt ràpid.


 nutricional-salut
 Tecnològic

 procedència aliments~


 Ecològic - Sostenible

 <explains> 3:9


 Ecològic - Sostenible

 3:8 <explains>

 Decisions - Direcció~

 Gestió econòmica~

 17/05/10 Alimentació Cuinera

 Gestió econòmica~

 dificultat - 28/05/10

 Tecnològic
 dificultat

17 **A: quin és el principal avantatge i el principal inconvenient que et trobes amb aquests aliments ecològics?**

18 **C1:** el principal inconvenient és això, que has d'anar molta cura perquè tot el que és la llegum per exemple, ara hi ha que començar a fer que la temperatura puja.. ja et dic, també ho has de posar al nivell.. és lo típic que es fan per dintre uns bitxets negres.. i és més propens.

19 **A:** per tant, seria això no? que es pot fer malbé més ràpid

20 **C1:** Sí, sí, la fruita igual, la fruita no pots tindre-la 3 dies al magatzem, perquè quan te descuides està tot florit amb moho per sobre, i a part que s'expandeix ... increïble

21 **A:** Sí?

22 **C1:** Sí, sí, es fa mal bé molt ràpid, entre elles...

23 **A: i.. el principal avantatge que creus que té l'alimentació ecològica? alguns avantatges?**

24 **C1:** quants menys pesticides, herbicides i històries ens posem al cos, millor, no? si des del cole es pot ajudar a tots els crios que mengin lo mes sa possible, val la pena

25 **A:** a part d'ensenyar més, mirem així a través de la salut i de la dieta, serien com els dos avantatges principals.

26 **C1:** jo crec que és lo principal.

27 **A:** ok, perquè, llavors quan parlem d'ecològic, **què vol dir exactament ecològic? què entens per ecològic?**

28 **C1:** què entenc? doncs que els productes que estem consumint, hi ha des de... perquè no mengem per exemple lo que és carn, però l'animal aquest que hagin sacrificat hauria de menjar herba ecològica.. que no estan tractats doncs amb.. pesticides.. i tots els... que li fiquen

29 **A:** i després també, m'anaves dient d'on venien els aliments, doncs m'he fixat que tots són d'una zona propera...

30 **C1:** si.. perquè he estat mirant inclús tot el que és la llegum d'Andalusia per exemple, que n'hi ha, doncs en tenen moltíssima, perquè estan molt més acostumats a menjar.. als col·legis ecològics que aquí.. i els preus ens surt casi que més car.

31 **A:** més car.. potser pel transport?

32 **C1:** no ho sé. Surt més car que m'ho portin que no comprar-ho aquí. A veure, en un lloc concret, que és consumir tot lo que són tots els aliments que són més propers que no que m'ho portin, de Sud-Amèrica, encara que veus, quan t'ofereixen el gènere, que t'ofereixen, molts molts, molts productes de fora, sobretot la fruita.

33 **A:** sí?


34 **C1:** Sí, sí. costa trobar del país.





35 **A:** que sigui de la zona, eh?


36 **C1:** si, costa


37 **A: i és un punt que consideres important que sigui de la zona? o del país?**

 <justifies> 3:16

 3:15 <justifies>

 lliure de residus
 avantatge - 28/05/10  nuti
 ava

 lliure de residus








 Gestió econòmica~

 procedència aliments~

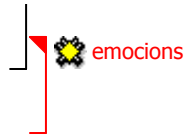
 procedència aliments~

 procedència aliments~

 dificultat - 28/05/10

- 38 **C1:** home, millor, no? quan més col·laborem amb els
que tenim al voltant, doncs millor, no?  Social
- 39 **A:** millor
- 40 **C1:** crec que sí
- 41 **A:** molt bé. I, llavors, relacionat amb l'alimentació, ara,
m'ha dit que us encarregueu una mica, hi ha una
comissió que us encarregueu de decidir, us ho
comuniquen, llavors vosaltres ho aneu a comprar, i
llavors també ho cuineu, no?
- 42 **C1:** sí
- 43 **A: Trobes diferències amb l'ecològic respecte una
cuina convencional?**
- 44 **C1:** sí que hi ha una mica de diferència, sobretot, a
veure, el cuinar-lo, els minuts de cocció poden ser el
mateix, per exemple tot el que és la llegum surt més
dura, més sencera, el gust també es nota.. Però l'arros,
clar, és mooolt, la cocció també és la mateixa, és més
consistent, però no té gaire gust, es nota moltíssim, no
és arròs. Els nens.. no ho noten gaire.
- 45 I la pasta es nota amb gust lo que més, es nota molt,
molt, molt, quan la menges, almenys aquesta que
mengem es nota que menges una cosa més natural.  Ecològic - Sostenible
 <contradicts> 3:28
- 46 **A:** i fa un moment m'acabes de dir que amb l'arròs els
nens no ho noten gaire, no? i a mi, m'agradaria
preguntar-te si **creus que els alumnes que es queden
al menjador aprenen alguna cosa durant el
menjador?**
- 47 **C1:** si aprenen?
- 48 **A:** si aprenen alguna cosa?
- 49 **C1:** home, jo crec que sí, les monitores estan per.. una
mica.. per ...
- 50 **A:** què em podries dir que aprenen? que et ve al cap?
- 51 **C1:** no ho se
- 52 **A:** per exemple a rentar-se les mans?
- 53 **C1:** és el comportament.. sobretot el comportament, el
respecte als altres, que no parlin, com han de
menjar, si han de fer servir els coberts, de quina
manera...  Projecte Educatiu~
- 54 **A:** i **amb el menjar ecològic**, lligant-ho ara amb tota la
introducció aquesta que esteu fent amb els aliments
ecològics, **creus que s'afegeixen altres valors?**
- 55 **C1:** Sí, perquè ells , per exemple ho notes, el dia de la
pasta ho van notar molt, els hi fa molta gràcia per
exemple de veure els enciams que gastem nosaltres
iceberg i ho barregem de vegades amb l'hort que tenen
aquí, i ja veure-ho, si les fulles estan més verdes, i de
seguida noten ells... no el gust perquè són molt petits i
m'imagino que encara no poden apreciar el gust, però
els hi fa molta gràcia, aquesta vista, la vista molt.  Actituds
 No integrat~
- 56 **A:** clar, perquè ells saben, **ells són conscients que és
ecològic el menjar, això es treballa d'alguna
manera?**
- 57 **C1:** Sí, i tant, sí, sí, sobretot, des de.. des de que es té  A l'hort~

l'hort moltíssim.. treballen a l'hort, ells s'ho mengen, es algo nostre... nose, és maco.. jo crec que ho valoren molt i a part que els nens amb el menjar que fem estan molt contents, els hi veus, i t'ho diuen...i.. ho noten molt.



58 **A:** molt bé, moltes gràcies.

P 4: Mar Familia CEIPCatalunya.rtf

Path: C:\Documents and Settings\JUANJO\Escrit...\Mar Familia CEIPCatalunya.rtf
Media: RICHTEXT

Printed: 2010-06-01T19:18:26
By: Super

From HU: Dades10_05_30
HU-Path: [C:\Documents and Settings\JUANJO\Escritorio\AITANA\...\Dades10_05_30.hpr5]

Codes: 18

Memos: 3

Quotations: 40

Families: <none>

Comment: *Entrevista Mar Gaia, mare de la junta directiva de l'AMPA.
CEIP Catalunya.*

01 **ENTREVISTA MAR GAIA (mare de dos alumnes,
forma part de la junta directiva de l'AMPA)**

02

03 **A:** comencem l'entrevista, m'has dit que ets mare
d'aquesta escola, i, m'agradaria saber si **tens alguna
relació amb el menjador d'aquesta escola**, si estàs
en alguna comissió..

04 **F1:** l'AMPA de l'escola gestiona tot lo que és el
menjador, d'acord? No tenim cap empresa, som l'AMPA
qui gestionem el menjador. Per tant el fet de formar part
de la junta de l'AMPA ja implica això, no? Però d'altra
banda, jo sóc psicòloga, treballo amb temes de recursos
humans, i llavors tot el tema de gestió de persones que
implica el menjador, és a dir, tot el col·lectiu de
monitors i monitores, tot el col·lectiu de cuineres i
demés, doncs ajudo a la Marta, la Marta és la
coordinadora i per tant és el cap visible, l'ajudo a la
Marta a gestionar tot això, no?

05 Doncs a dir què necessiten. Ara se'ns plantejava que
tenim uns nanos amb unes necessitats especials,
Síndrome de Dawn o altres necessitats, doncs hem de
muntar una formació per ells, al principi de curs, clar,
són persones molt joves, quan acaben d'estudiar a lo
millor són baixa, llavors, és clar, ben bé, una o dues
seleccions hem de fer, col·laboro amb aquest sentit.

06 **A:** D'acord, gestiones també tota aquesta part. **Doncs
m'agradaria saber el primer, com és el menjador
d'aquesta escola? Què en penses del menjador?**


07 **F1:** Per mi em dóna, com a mare, una tranquil·litat
absoluta, perquè és.. com menjar a casa, i això penso
que és un plus afegit i que no ens ho donaria una
empresa, no? És a dir, una empresa té caràcter lucratiu,
i per tant si ha de guanyar diners d'algun lloc ho ha de
treure, no? Ja sigui en l'atenció als nanos, que nosaltres
ho fem mitjançant els monitors i les monitores, o ja sigui
mitjançant la qualitat del menjar.


08 Nosaltres no tenim afany lucratiu, per tant tot això
verteix amb els nanos, i és molt important, és molt
important, és que és l'àpat més important del dia,
després sopen i casa, doncs un plat de sopa, una
verdura, una carn a la planxa, però aquest àpat és
importantíssim, i a mi em dóna una tranquil·litat
absoluta. De fet quan en Martí anava a la guarderia, el
meu petit, que l'any passat va començar aquí a l'escola,
i allà ho portava una empresa de càtering, de veritat
eh..


09 **A:** notaves la diferència.

10 **F1:** no era per la comoditat de que els dos nanos
anessin al mateix puesto, sinó de que mengés bé, no?
Perquè realment hi ha una diferència qualitativa molt
important.

11 **A:** **perquè aquí el menjador es gestiona des de
l'escola, no? Es decideix tot a l'escola, des de
l'AMPA?**

 Gestió del personal~

 Gestió del personal~

 Gestió del personal~

 cultural~

 Social

- 12 **F1:** evidentment tenim el recolzament de la direcció, o sigui la direcció ens cedeix aquest espai i l'AMPA el gestiona, llavors, nosaltres, el que fa l'Anna la cuinera és, junt amb la Marta, configura els menús, trimestrals, aquests menús després van a que els hi doni el vistiplau una dietista, per tant aquesta tranquil·litat, no també?
- 13 I a partir d'aquí doncs comença aquest procés, però la compra, els proveïdors, tot es gestiona des de l'AMPA.
- 14 **A:** tot es gestiona des d'aquí. **I a l'hora de decidir-ho, es decideix tot des de l'AMPA** o per exemple, qui decideix per exemple el menú.. ho decideixen en aquest cas la Marta, l'Anna...
- 15 **F1:** el menú el fan la cuinera, bueno, hi ha una comissió que és la comissió de migdia, en principi el menú és l'Anna i la Marta, i després hi ha la comissió de migdia que també ho valora i demés, però també la opinió de la dietista és bàsica, per si estem donant un menú equilibrat als nostres nens i nenes, no?
- 16 I després la comissió migdia doncs fa aquests retocs, se'ns va acudir l'any passat crec que va ser, incorporar ous farcits i no sé què... bueno clar, des del punt de vista de la dietista fantàstic, no? Des del punt de vista dels monitors va ser terrorífic, perquè clar, no hi havia manera, era molt difícil... doncs aquesta opinió per nosaltres és molt important, a veure clar, nosaltres, si es poden incorporar la mateixa qualitat, o sigui les mateixes proteïnes amb un altre plat, doncs, i que no hi hagi tan rebombori doncs clar. Sí que és important anar incorporant cosetes noves i que els nens es familiaritzin, no? Però tampoc no cal que sigui una tortura pels monitors.
- 17 **A:** clar, també mirar les diferents visions, per una part la de la dietista i per l'altra part la dels monitors o la de la cuinera fins i tot.
- 18 **F1:** exacte, la dificultat que té la cuina per fer tot això.. i integrar-ho tot amb un menú saludable.
- 19 **A:** i llavors, relacionat amb el menú saludable, **creus que els alumnes mengen bé actualment en el menjador?**
- 20 **F1:** aquí sí, segur, no en tinc cap dubte
- 21 **A:** porten una dieta equilibrada
- 22 **F1:** jo crec que mengen millor que a casa, i ha anat bé perquè els nens tenen la figura del monitor o la monitora que és una figura de fora de casa, que els hi dóna molt de carinyo però que la respecten.. o sigui, el meu fill aquí menja tomàquet, i a casa és un suplicio..
- 23 doncs, jo crec que això és una cosa normal, però que és important això..
- 24 **A:** clar, tot l'aprenentatge que se'n deriva..
- 25 **F1:** exacte
- 26 **A:I, per tant, el menú de la vostra escola com el valoreu?**
- 27 **F1:** jo el valoro molt positivament
- 28 **A:** i valors que et pugui ajudar després.. **creus que es**
- Decisions - Direcció~
- Decisions - Direcció~
- nutricional-salut
- Participació~
- Participació~
- nutricional-salut
- nutricional-salut
- Social
- nutricional-salut

realitza algun aprenentatge al menjador de l'escola?

29 **F1:** sí. Crec que la feina dels monitors i monitores és una feina molt important. Sobretot amb els més petits perquè els més grans ja venen amb aquesta motxilla i amb aquest aprenentatge fet, però el dir "no t'agrada l'enciam, no t'agrada el tomàquet, vale, doncs negociem, però l'has de provar... d'acord, has de menjar-te un o dos trossets, i et reconec aquest esforç però l'has de provar.." Jo crec que és molt important.

30 Llavors els hàbits d'higiene, no? No sé si has vist que quan entraven al menjador doncs s'han de rentar les mans, i són hàbits que es van incorporant i que al final doncs evidentment si això es recolza des de casa, perquè és un tàndem la manera de seure, de menjar, la manera de tallar, no pots punxar la carn i menjar-te-la..

31 **A:** tot això que es promourien

32 **F1:** Sí.

33 **A:** i, llavors, **creus que a part d'aquests hàbits de l'alimentació es treballa algun altre aspecte educatiu al menjador?**

34 **F1:** com per exemple...

35 **A:** alguna cosa que pogués estar relacionada amb l'aula..

36 **F1:** sí, jo penso malgrat el menjador és un espai que potser convida més a parlar... el no cridar, el demanar les coses bé, el demanar les coses siusplau. L'últim que acaba ha de netejar la taula, que evidentment després les persones, les senyores que fan feina han de repassar les taules, però bueno és igual, tu has de netejar la teva taula i escombrar després de dinar, no? Perquè.. la higiene i tenir un entorn net depèn de tu..

37 **A:** i els estàs inculcant unes responsabilitats que les han de tenir i que en siguin conscients.


38 **F1:** recollir-se el plat, evidentment tu no t'aixeques de la taula i te'n vas i ja vindrà un altre i m'ho recollirà, no? Sinó que vas i reculls el plat, i l'has de buidar perquè llavors les cuineres quan ho posin al rentaplats doncs allò no estigui ple de restes, no?

39 **A:** **el menjador de la vostra escola, referent al que m'has dit a la dieta, que era bona, crec que últimament s'han anat incorporant més aliments ecològics i crec que hi ha una tendència en aquesta escola de voler-ne incorporar més, si?**


40 **F1:** si

41 **A:** de convertir el que seria un menjador convencional, a un menjador escolar ecològic. Llavors, **referent a aquest MEES futur que hi podria haver, et volia preguntar com t'imagines com podria ser aquest menjador en el qual tot fos ecològic a nivell de la gestió? (si te la imagines igual que ara o t'imagines algun canvi)**


42 **F1:** no, jo crec que igual, eh. A nivell de gestió.. la única cosa és el proveïdor, en comptes de comparar-li a un li


 No integrat~

 Actituds


 No integrat~



 Actituds

 No integrat~


 No integrat~



 Procediments


 No integrat~




 procedència aliments~
 futur - 28/05/10



- compro a un altre, però de cara a la gestió és absolutament igual
- 43 **A:** ok, perquè ja m'has dit que a l'escola us ho gestioneu vosaltres, per tant, suposo que la gestió, ... **a nivell de participació, perquè hi participessin tan els monitors, com les famílies, com els mestres... t'ho imagines igual que ara?**
- 44 **F1:** home, potser si li volguéssim donar un plus.. però en principi el que és de cara a la gestió pura i dura igual, es busca un proveïdor o un altre, evidentment amb un índex de qualitat del menjar ecològic d'entrada ja te'ls dóna més que un altre, no has de mirar tant, però a nivell de gestió igual.
- 45 De fet, ells no sé si t'han explicat lo de l'hort..
- 46 **A:** que teniu un hort...
- 47 **F1:** que tenim un hort, l'estem treballant, i de tan en tan, la collita no és gran cosa, però alguna cosa collim, i com evitem els bitxos, doncs no utilitzem pesticides i demés.. això també va calant, no?
- 48 **A: i tot això es treballa des de l'aula, no?**
- 49 **F1:** tot això es treballa des de l'aula, sí.
- 50 **A:** que llavors és una cosa que pots transmetre al menjador
- 51 **F1:** Des de l'assignatura de medi es treballa i llavors evidentment es pot traspasar al menjador.
- 52 **A:** d'acord. I, llavors, aquest menjador escolar ecològic, **quina creus que pot ser la dificultat principal d'aconseguir que sigui tot un menjador ecològic?**
- 53 **F1:** el cost.
- 54 **A:** el cost.
- 55 **F1:** clar, en principi el menjar ecològic és una miqueta més car, i això és una escola pública i per tant, al ser una escola pública ha de ser una escola oberta a les butxaques de tothom. De fet la Generalitat ja té uns barems per les quotes de menjador i no poden pujar molt més, no?
- 56 Però malgrat això, això ho hem de tenir molt present, o sigui el menjador no pot ser un lloc elitista, d'acord? Llavors ha de ser un lloc obert a totes les famílies que necessitin aquest servei, i per tant aquí... bé, no una dificultat però siguem realistes, els productes ecològics són més cars i, insisteixo, això és una escola pública, ha d'estar oberta a totes les famílies que necessitin aquest servei i per tant s'ha d'anar en compte
- 57 **A:** clar, s'ha d'anar mirant la fórmula de com fer-ho perquè..
- 58 **F1:** exacte, que no pugin les quotes
- 59 **A:** que no pugui molt sinó mirar quins aliments es poden aconseguir,
- 60 **F1:** exacte
- 61 **A:** com poder-ho fer perquè s'abarateixi, que hi ha alguna experiència que ha passat això, que s'ha abaratit el cost del menjador.
- 62 **F1:** clar



 Gestió de l'espai - temps~

 A l'hort~
 Continguts

 A l'aula (curricular)~

 Gestió econòmica~
 dificultat - 28/05/10
 Gestió econòmica~

 Gestió econòmica~
 dificultat - 28/05/10

 Gestió econòmica~
 dificultat - 28/05/10

63 **A: llavors, volia preguntar també la principal
avantatge que li puguis trobar en un menjador
escolar ecològic**

64 **F1:** la salut, la salut dels nostres fills. És lo principal.
Estan menjant productes més saludables.

65 Quan em preguntaves el tema dels inconvenients hi ha
una altra cosa que ens van comentar les cuineres, que
trobo que la seva opinió és molt important, que és que
els productes ecològics són més lletjos, més lletjots,
llavors els nens es troben amb unes pomes: " aquestes
pomes, que estan podrides.. " No, estaven bé, el que
passa és que són més lletjotes, i a lo millor tenen alguna
picadeta d'alguna cosa, de lo que sigui.. i en aquest
sentit als nens se'ls ha d'explicar, que no, que tal.. però
que visualment de vegades són productes que no són
tan macos com els altres.

66 **A:** exacte, no són tan macos

67 això és anar-los-hi explicant als alumnes també, i fins i
tot a les cuineres, perquè elles us ho diguessin

68 **F1:** exacte. Però vull dir que és això, no? Coses que no
ens havíem ni plantejat, que una poma podria resultar
un problema, i que bueno, són coses que s'han d'anar
treballant.

69 **A:** clar, i es necessita tot aquest aprenentatge darrere.
"Què vol dir ecològic?" I que vegin la diferència i
l'apreciïn.

70 **F1:** i que no sigui tan maca no vol dir que no sigui tan
bona, sinó al contrari, no?

71 **A:** exacte. **Perquè, quan parlem d'ecològic, què vol
dir ecològic per tu? Que vol dir alimentació
ecològica?** M'has dit el tema de la salut... m'has dit el
tema de la vista (que és més sa però que potser no és
tan maco), què més vol dir ecològic?

72 **F1:** Jo tampoc no hi entenc, eh, però entenc que
ecològic vol dir que no es fan servir certs productes per
una producció tan massiva i aquest productes pesticides
o el que sigui poden ser nocius per la salut, i després per
una altra banda, respecten el medi ambient, no? Per
tant ja no és només el que ens mengem per la boca,
sinó el que suposa menjar-se això.

73 **A:** clar, em vols dir l'alimentació ecològica com una mica
més...

74 **F1:** més àmplia

75 **A:** àmplia, no?

76 Per una banda hi ha el tema de la salut, però de vegades
en parlem per referir-nos d'on provenen aquests
aliments, no, també?

77 **F1:** clar

78 **A:** que poden ser molt sans però si et venen de Sud-
Amèrica..



79 **F1:** has gastat amb transport el que sigui.. potser medi
ambientalment no surt..


80 **A:** no surt a compte, no?



81 **F1:** exacte

 nutricional-salut

 Participació~

 Continguts
 relació - 29/05/10

 lliure de residus

 Ecològic - Sostenible  Ecològic

 procedència aliments~

82 **A:** per acabar, m'agradaria saber quins valors creus que es poden promoure amb aquests tipus de menjadors, els menjadors ecològics? És a dir, ara

em deies "els alumnes haurien d'aprendre que la poma ecològica no és tan maca però et porta unes coses darrere.." Quins valors són els que creus que es poden transmetre principalment amb aquest menjador?

83 **F1:** .. jo penso que la cura de la salut, la cura del medi ambient, eh... tot això no, explicar el perquè del menjar ecològic és cura del medi ambient.

Valors~

84 I, bé, no sé si és un valor, eh, però.. continuar ensenyant als nens a menjar i a menjar bé. No és un valor, però, en el gust de les coses, ha arribat un moment que una poma té el mateix gust que un cogombre i que un tomàquet, i, és igual el que li posis el què a l'amanida perquè tot té el mateix gust, no? Llavors això una miqueta, de gaudir dels sabors, dels diferents sabors.

Valors~

Social
<continued by> 4:38

85 Però, en el tema dels valors que em comentaves, bàsicament això, eh, jo penso que és : salut i cura del medi ambient.

Social
4:37 <continued by>

86 **A:** també del que ens envolta, no? Perquè suposo que amb l'hort si que pot portar a relacionar-lo amb el menjador, que és una mica el producte local, de la mateixa escola

A l'hort~
relació - 29/05/10

87 **F1:** exacte.

88 I ja, anant una mica més enllà, potser això és rizar el rizo, eh! Però.. jo l'altre dia em plantejava, no? L'aprendre a esperar. Els nostres fills són fills de la immediatesa, lo quiero i lo tengo, llavors, el tema de la fruita de temporada, crec que s'ha perdut.. l'altre dia, no sé què era el que volia la meva filla, ja fa temps, no sé si si eren les maduixes o les cireres, recordo, vam anar a la fruiteria.. i abans de temporada estan por las nubes, no, i li vaig dir: "no, quan sigui temporada ja en menjarem". Però és això, no? tenim fruita de tot, doncs també aprendre que cada temporada ens regala unes coses, i aprenem a gaudir-ne, no?

Valors~

89 **A:** clar, també ser conscients d'això.

90 Moltes gràcies.

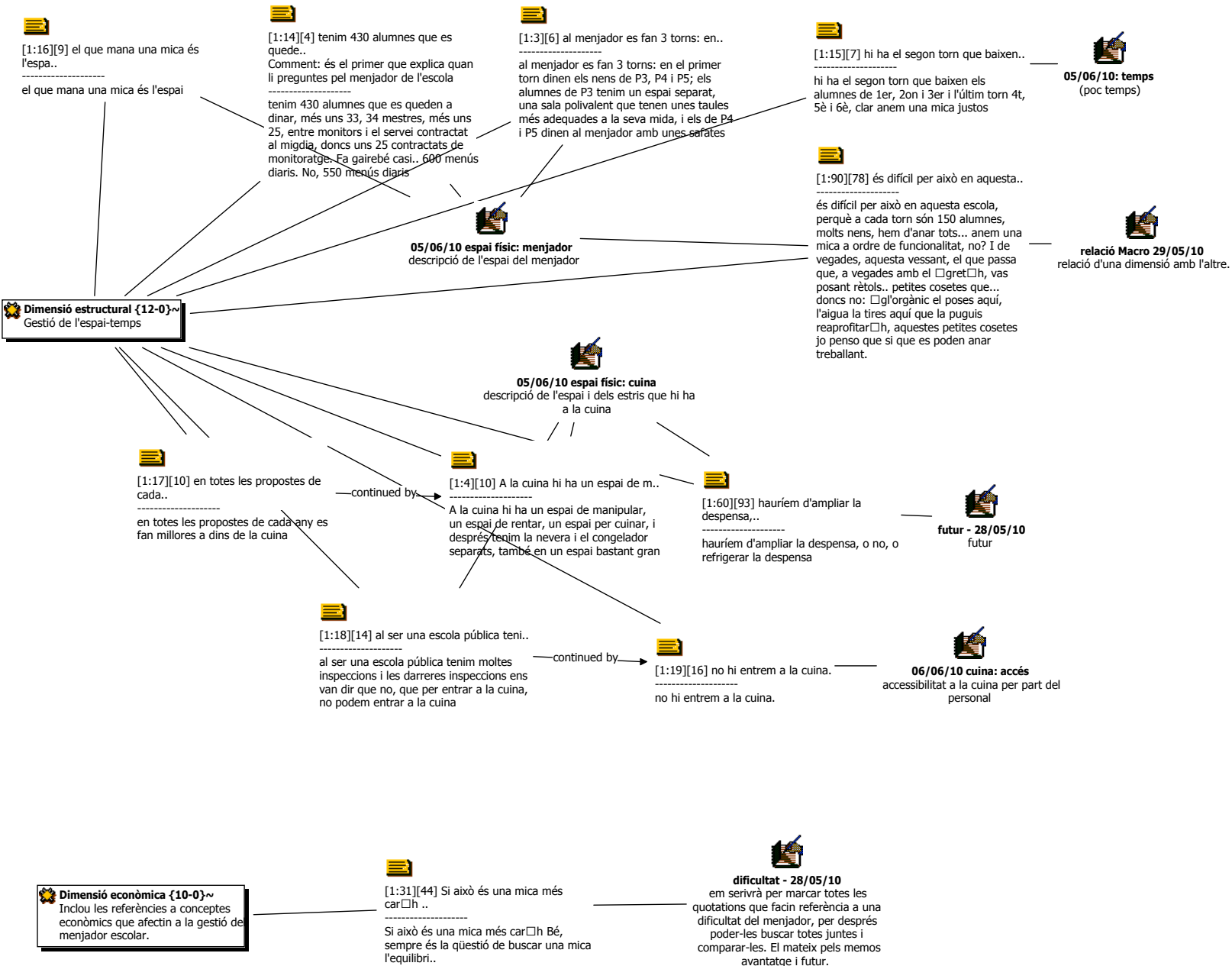
III. ANÀLISI + PRIMERS RESULTATS: DIMENSIONS DEL MENJADOR DIFERENCIADES PER ACTOR

Aquest annexe conté l'anàlisi i els primers resultats obtinguts de cada dimensió per a cada actor en forma de mapa de continguts. A cada mapa es mostren les dimensions amb les seves categories i subcategories associades, també hi ha els fragments d'entrevista que corresponen a cada categoria o subcategoria i les primeres etiquetes de resultats que es van anar col·locant.

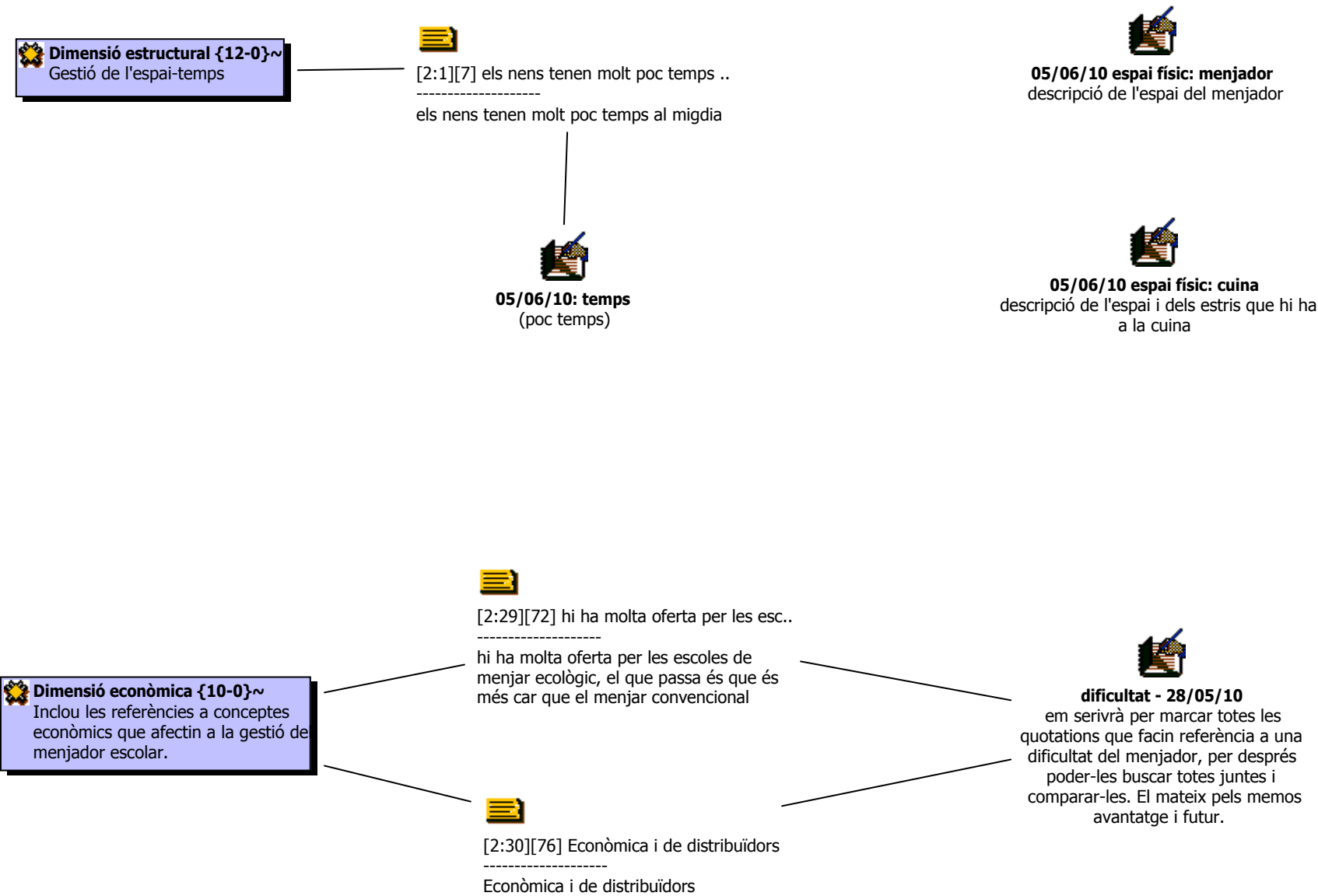
Igual que l'annexe anterior, els mapes que es mostren no són els definitius ja que posteriorment es va refinar l'anàlisi i es van extreure resultats manualment, colorejant i escrivint sobre aquests mapes.

- i. DIRECTORA
 - a. Dimensió Estructural + Dimensió Econòmica
 - b. Dimensió Social
 - c. Dimensió Educativa
 - d. Dimensió de l'Alimentació
- ii. COORDINADORA DE MENJADOR
 - a. Dimensió Estructural + Dimensió Econòmica
 - b. Dimensió Social
 - c. Dimensió Educativa
 - d. Dimensió de l'Alimentació
- iii. CUINERA
 - a. Dimensió Estructural + Dimensió Econòmica
 - b. Dimensió Social
 - c. Dimensió Educativa
 - d. Dimensió de l'Alimentació
- iv. MARE DE L'AMPA
 - a. Dimensió Estructural + Dimensió Econòmica
 - b. Dimensió Social
 - c. Dimensió Educativa
 - d. Dimensió de l'Alimentació


Dimensió estructural i econòmica directora



Dimensió estructural i econòmica coordinadora




Dimensió estructural i econòmica cuinera


 **Dimensió estructural {12-0}~**
Gestió de l'espai-temps


05/06/10: temps
(poc temps)



05/06/10 espai físic: menjador
descripció de l'espai del menjador


05/06/10 espai físic: cuina
descripció de l'espai i dels estris que hi ha a la cuina


 **Dimensió econòmica {11-0}~**
Inclou les referències a conceptes econòmics que afectin a la gestió de menjador escolar.



[3:12][14] doncs depèn del pressupost que..

doncs depèn del pressupost que es tingui doncs es van introduint més coses o menys



[3:37][30] he estat mirant inclús tot el ..

he estat mirant inclús tot el que és la llegum d'Andalusia per exemple, que n'hi ha, doncs en tenen moltíssima, perquè estan molt més acostumats a menjar.. als col·legis ecològics que aquí.. i els preus ens surt casi que més car



relació Macro 29/05/10
relació d'una dimensió amb l'altre.



[3:13][16] tot lo que és ecològic és molt..

tot lo que és ecològic és molt, molt car

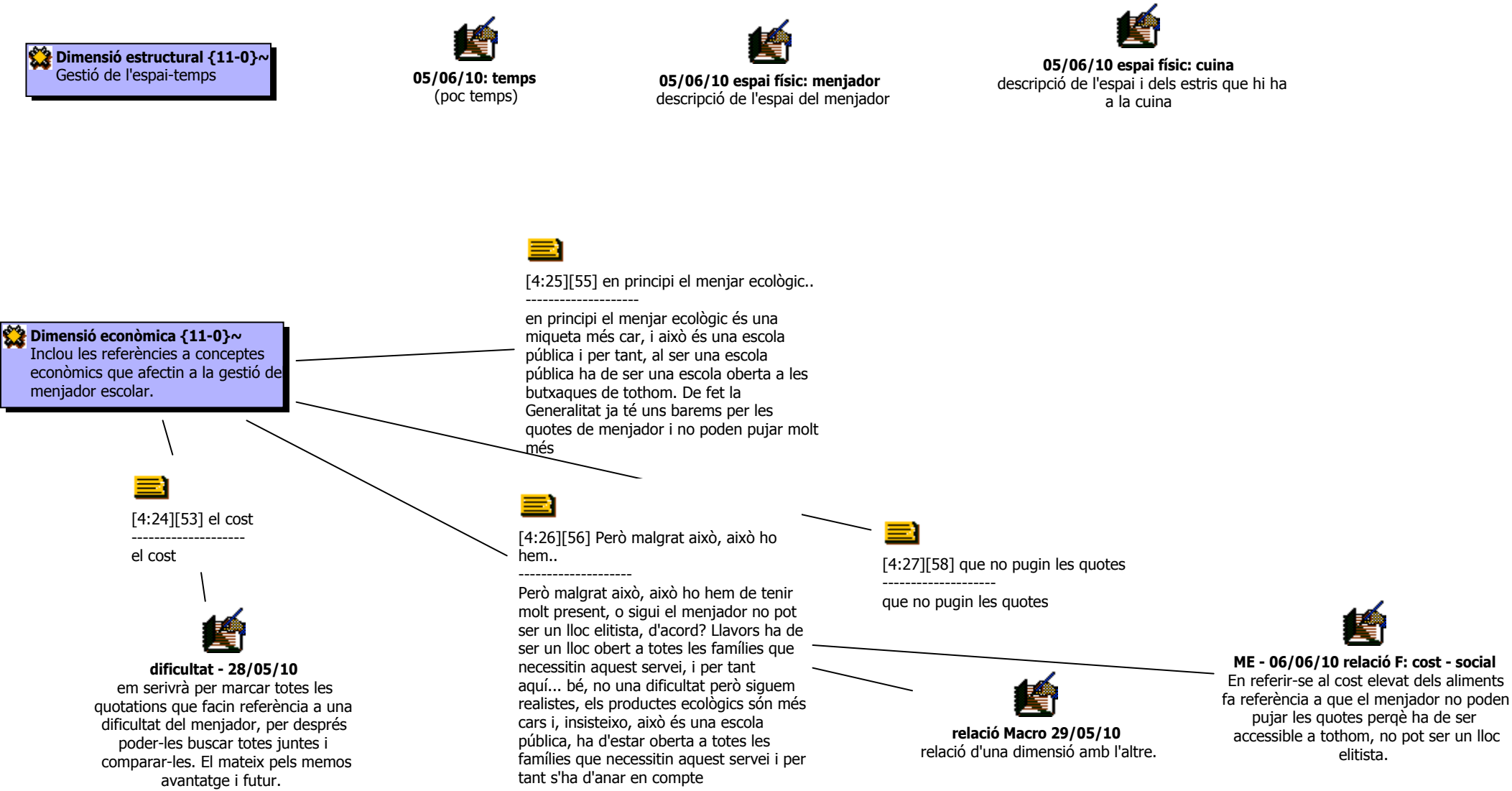

[3:22][32] Surt més car que m'ho portin q..

Surt més car que m'ho portin que no comprar-ho aquí

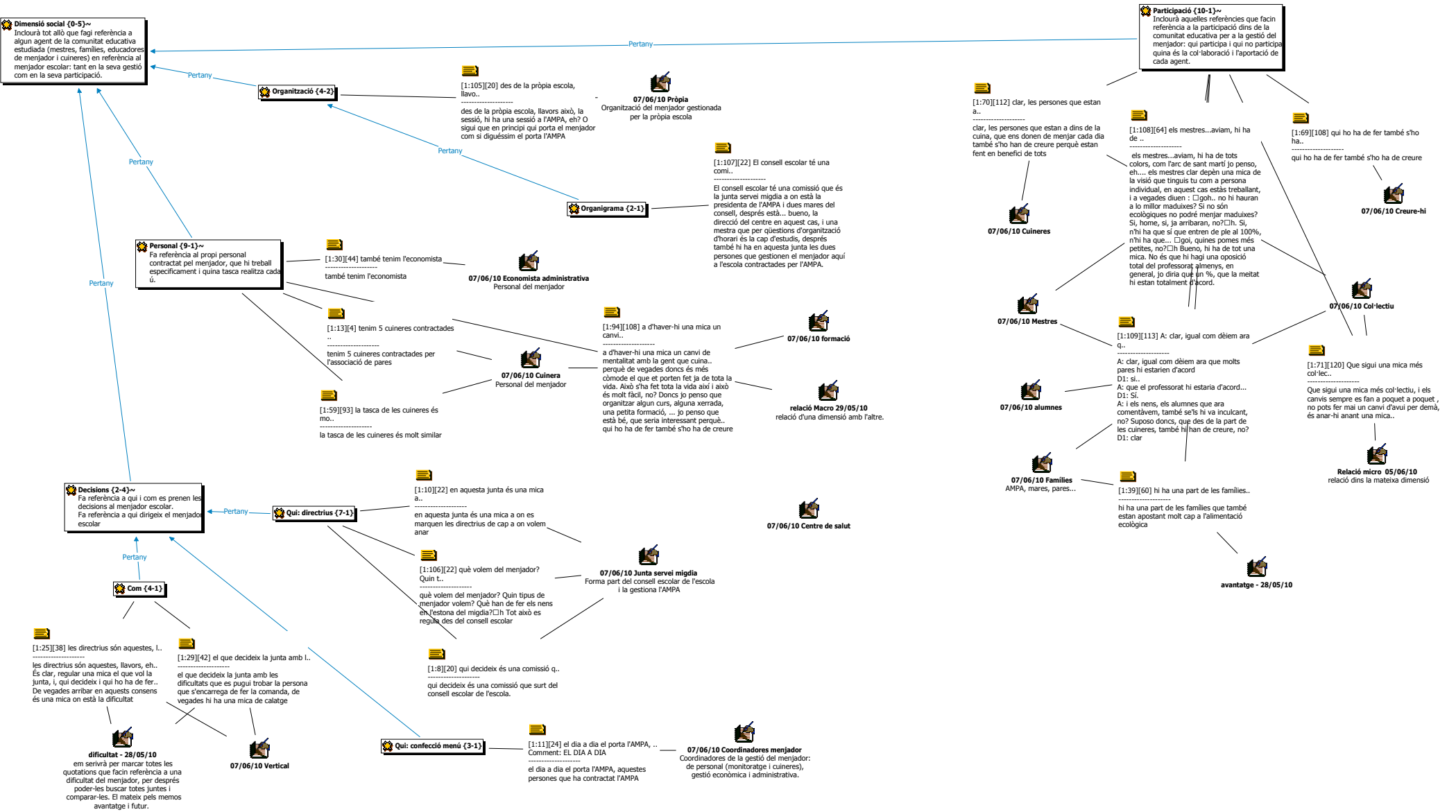

ME - 06/06/10 relació C: cost - origen aliments
la cuinera fa referència a la dificultat d'introduir aliments pel seu cost elevat. Especifica la seva procedència com a un factor que fa encarir el producte


dificultat - 28/05/10
em servirà per marcar totes les quotations que facin referència a una dificultat del menjador, per després poder-les buscar totes juntes i comparar-les. El mateix pels memos avantatge i futur.

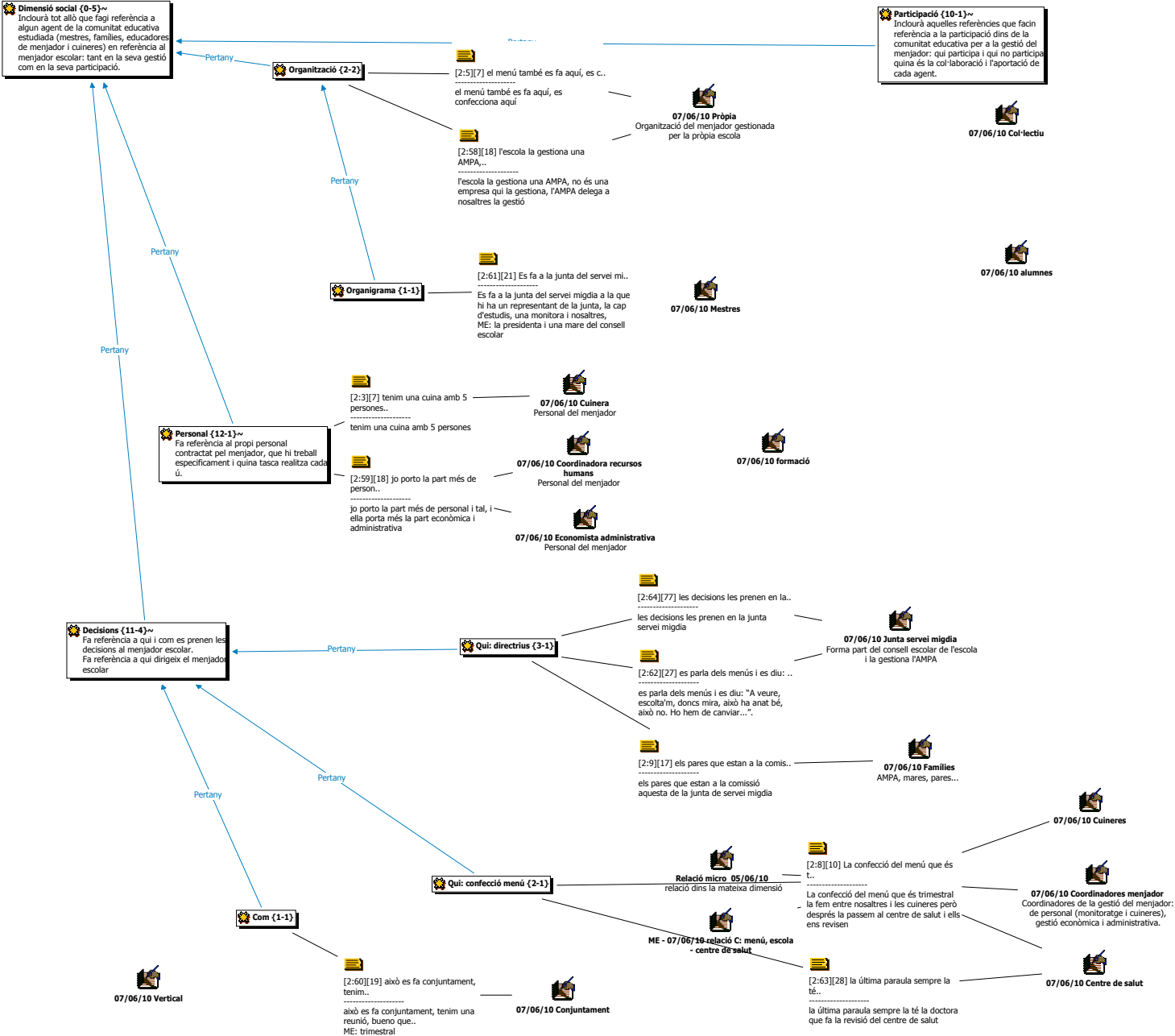
Dimensió estructural i econòmica mare AMPA



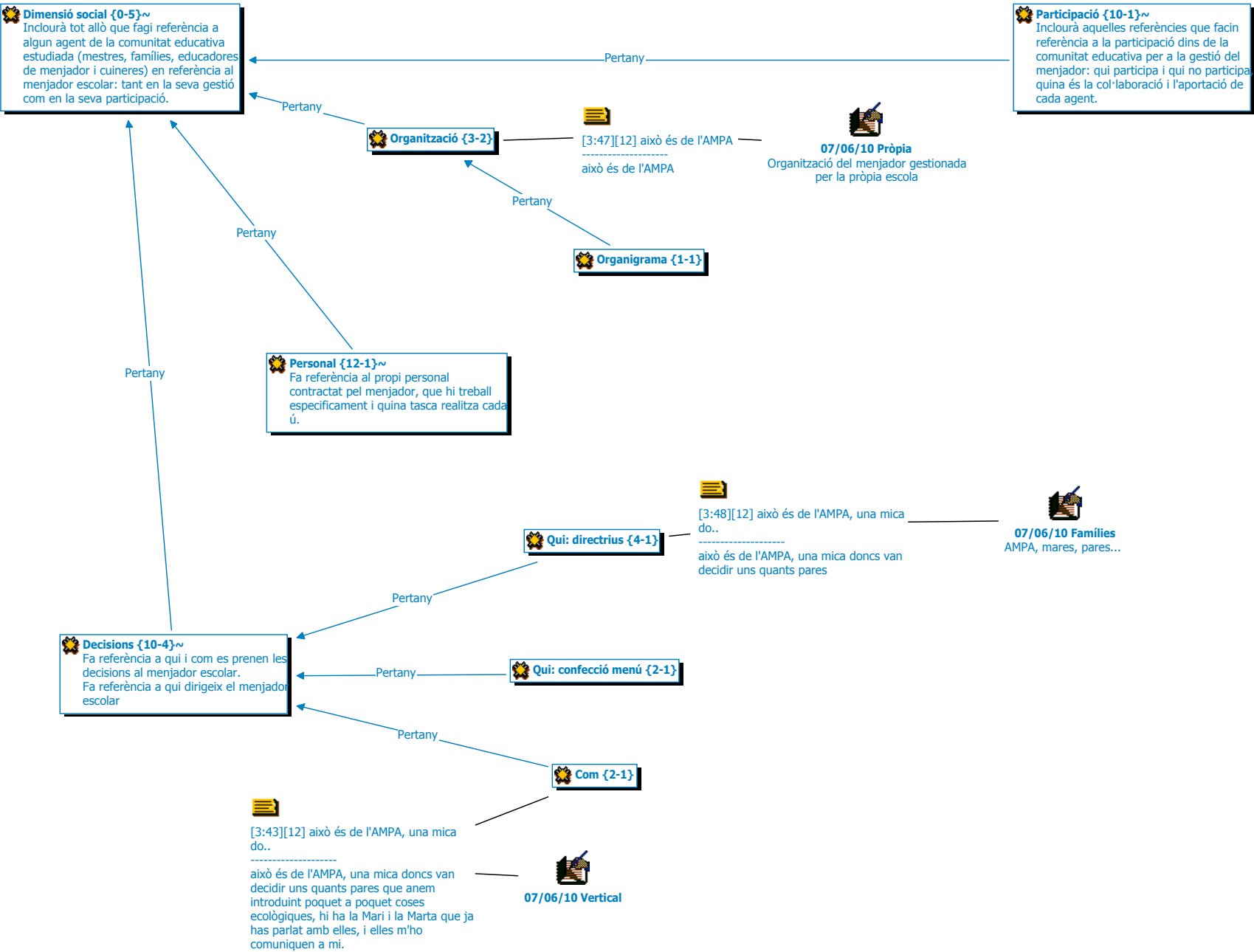
Dimensió social directora



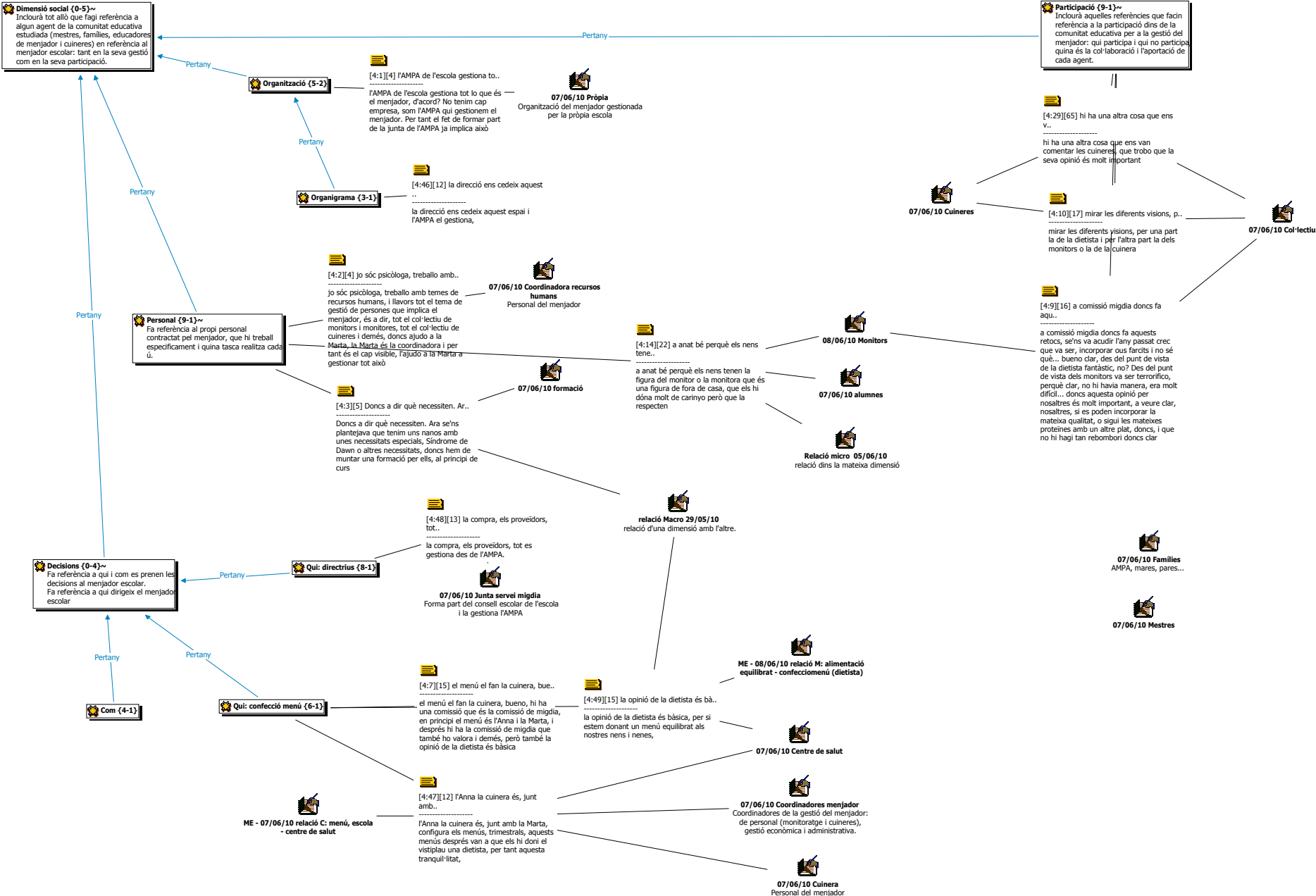
Dimensió social coordinadora



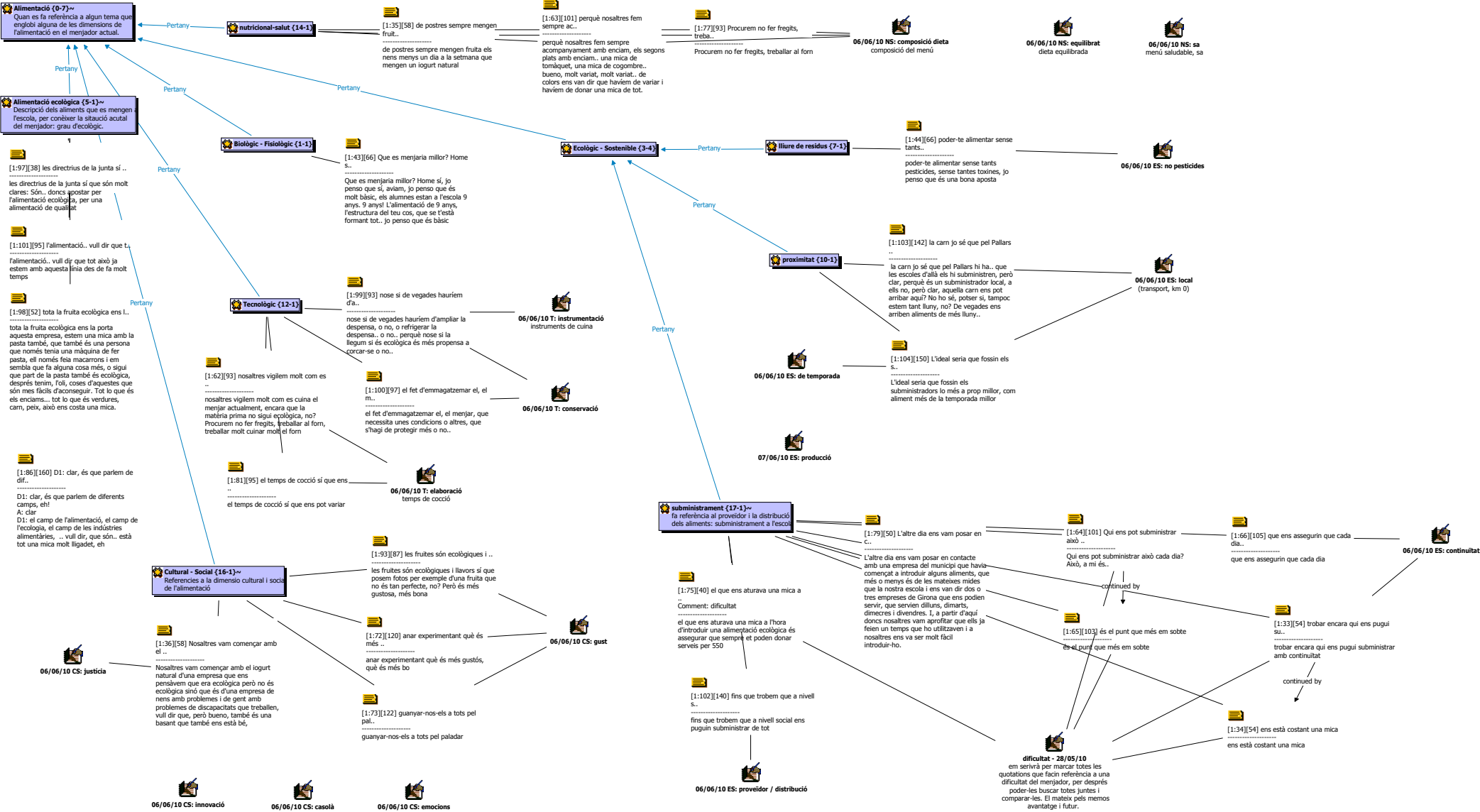
Dimensió social cuinera



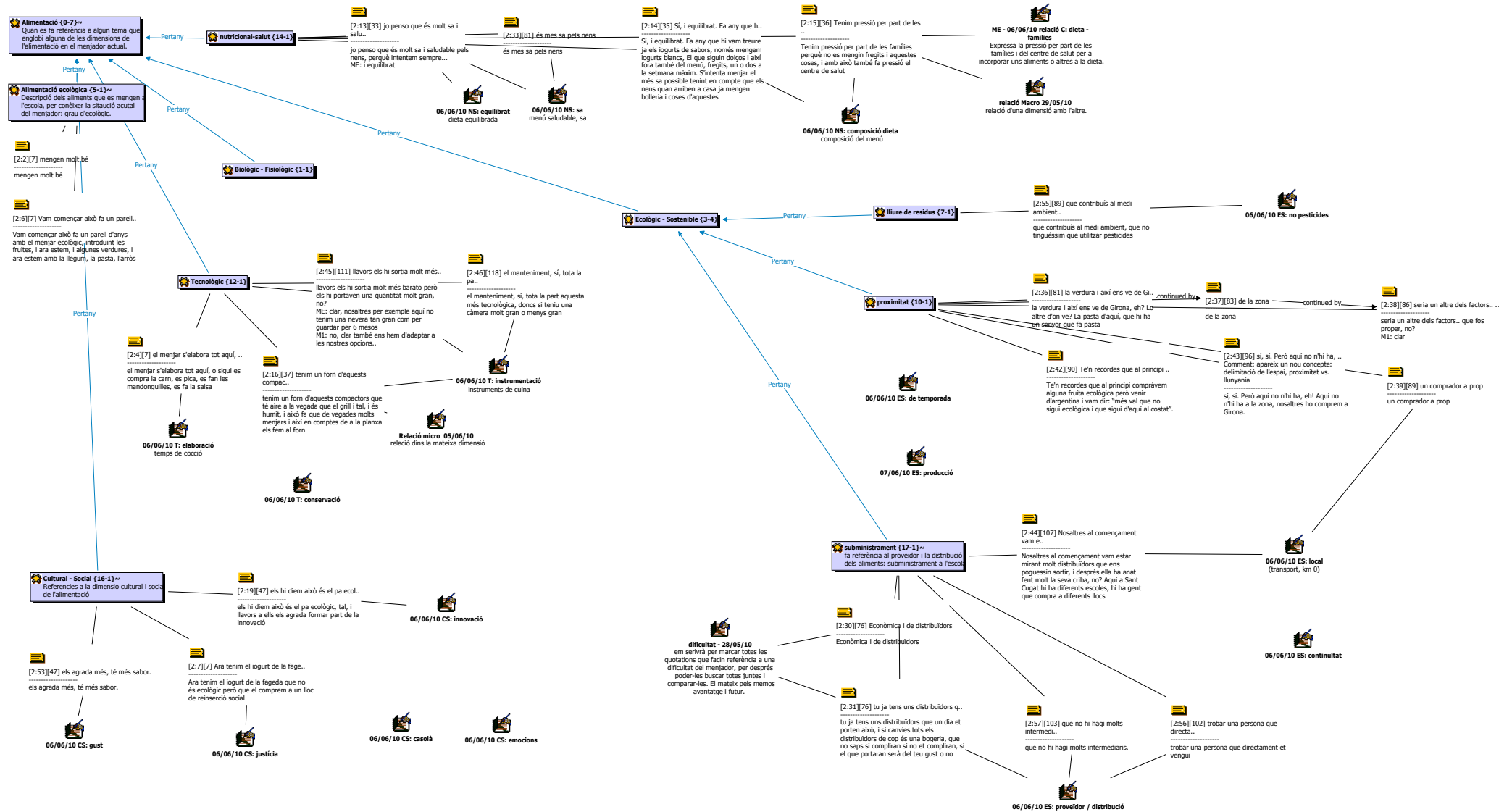
Dimensió social mare AMPA



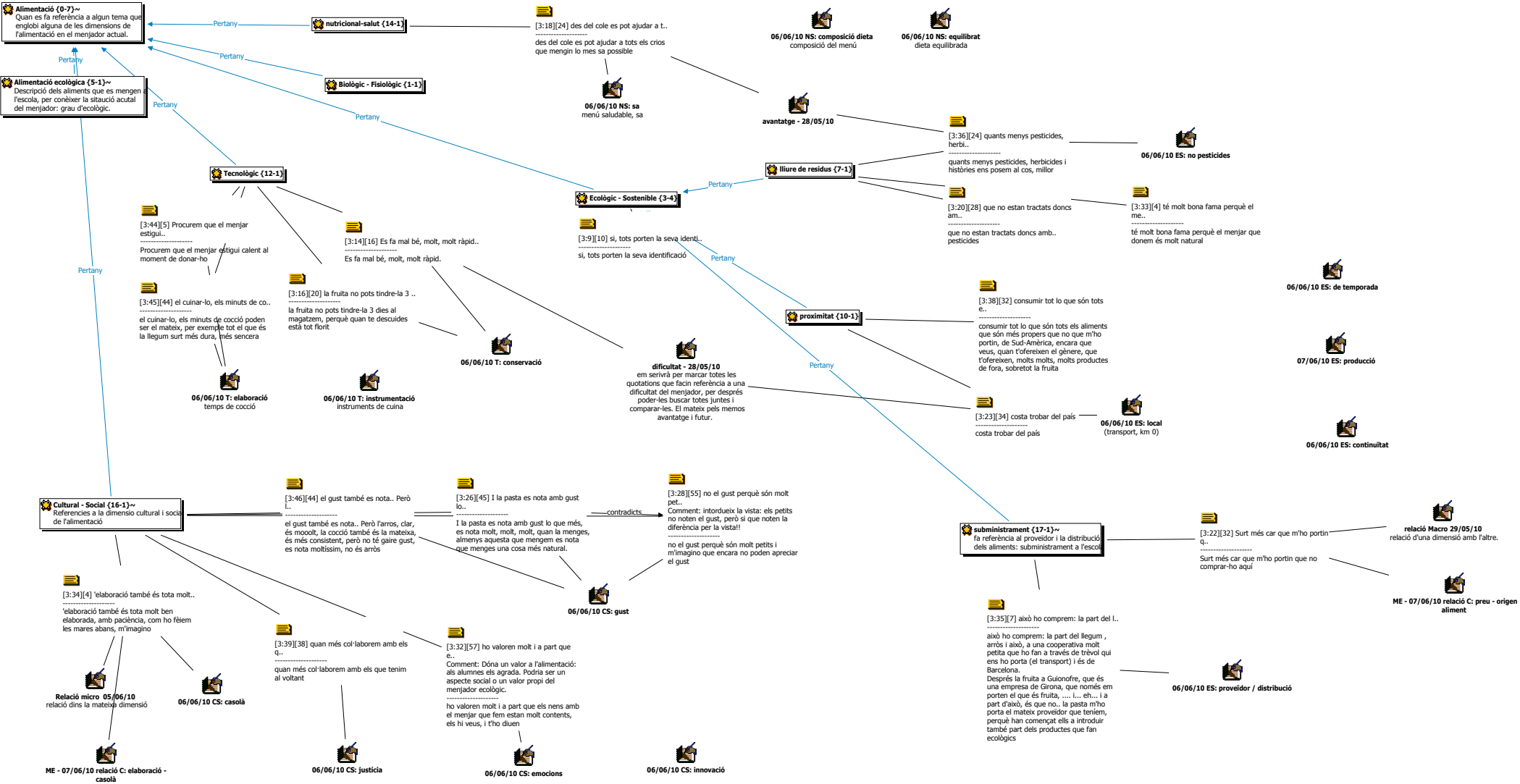
Dimensió de l'alimentació directora



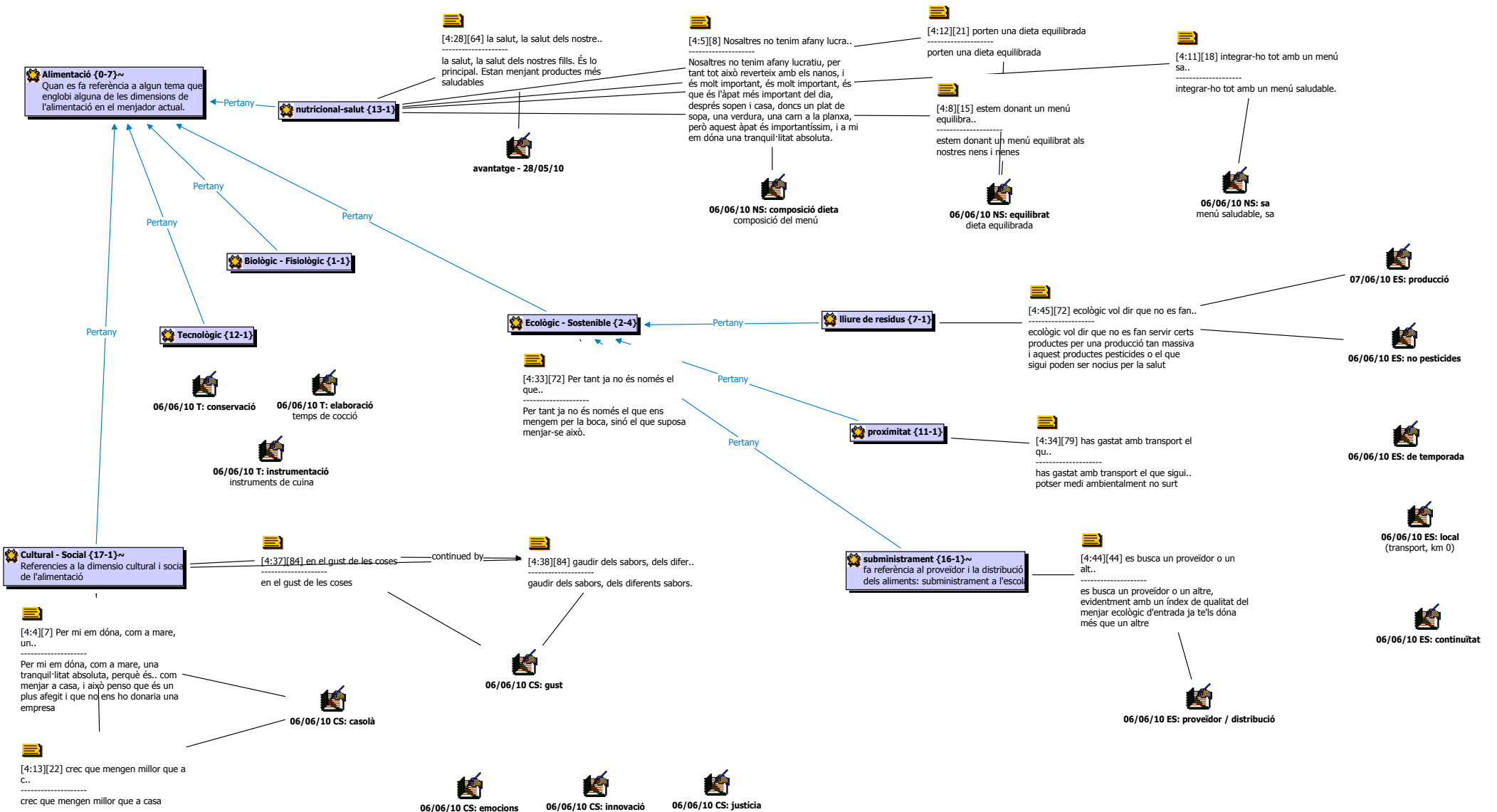
Dimensió de l'alimentació coordinadora



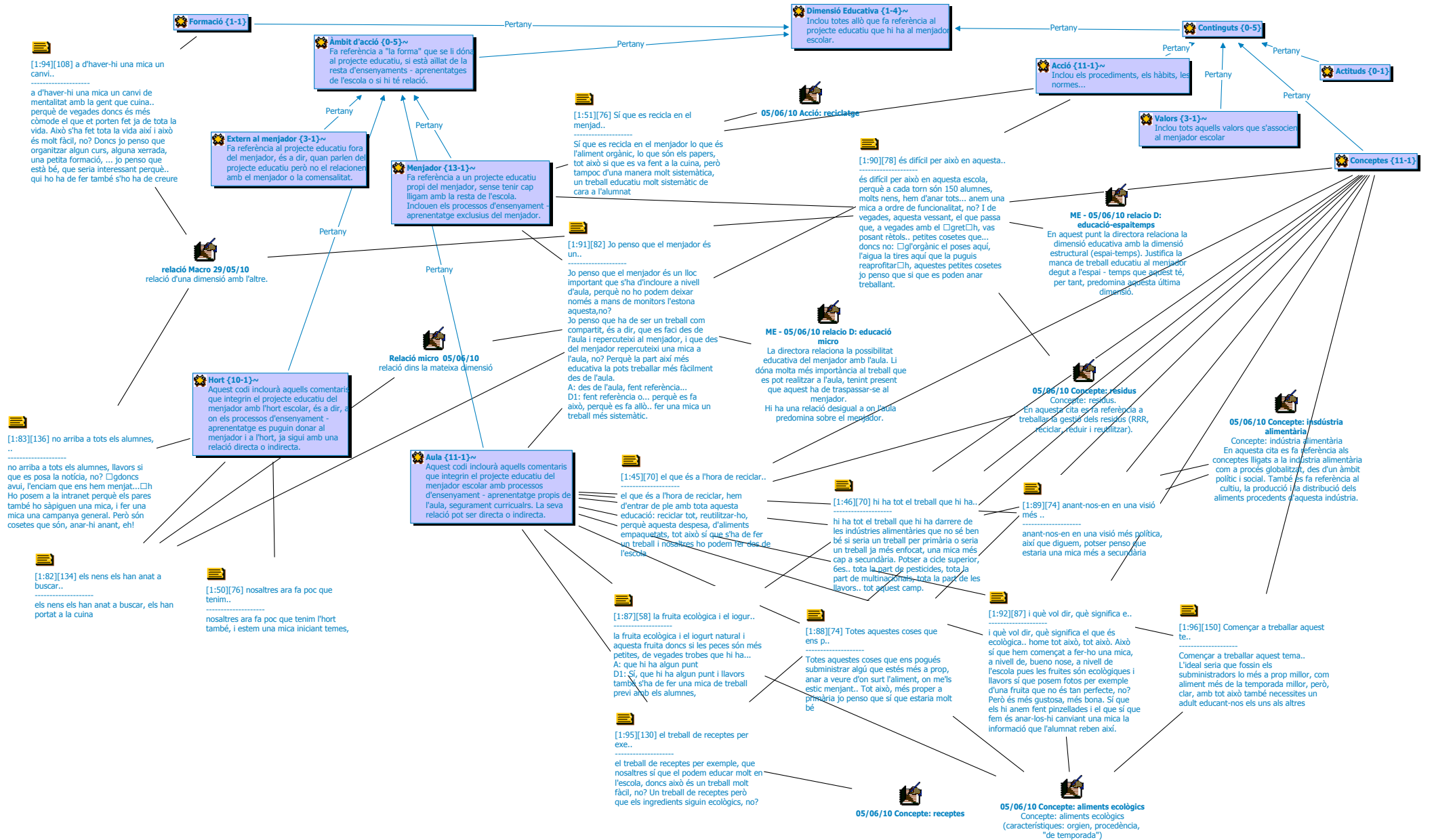
Dimensió de l'alimentació cuinera



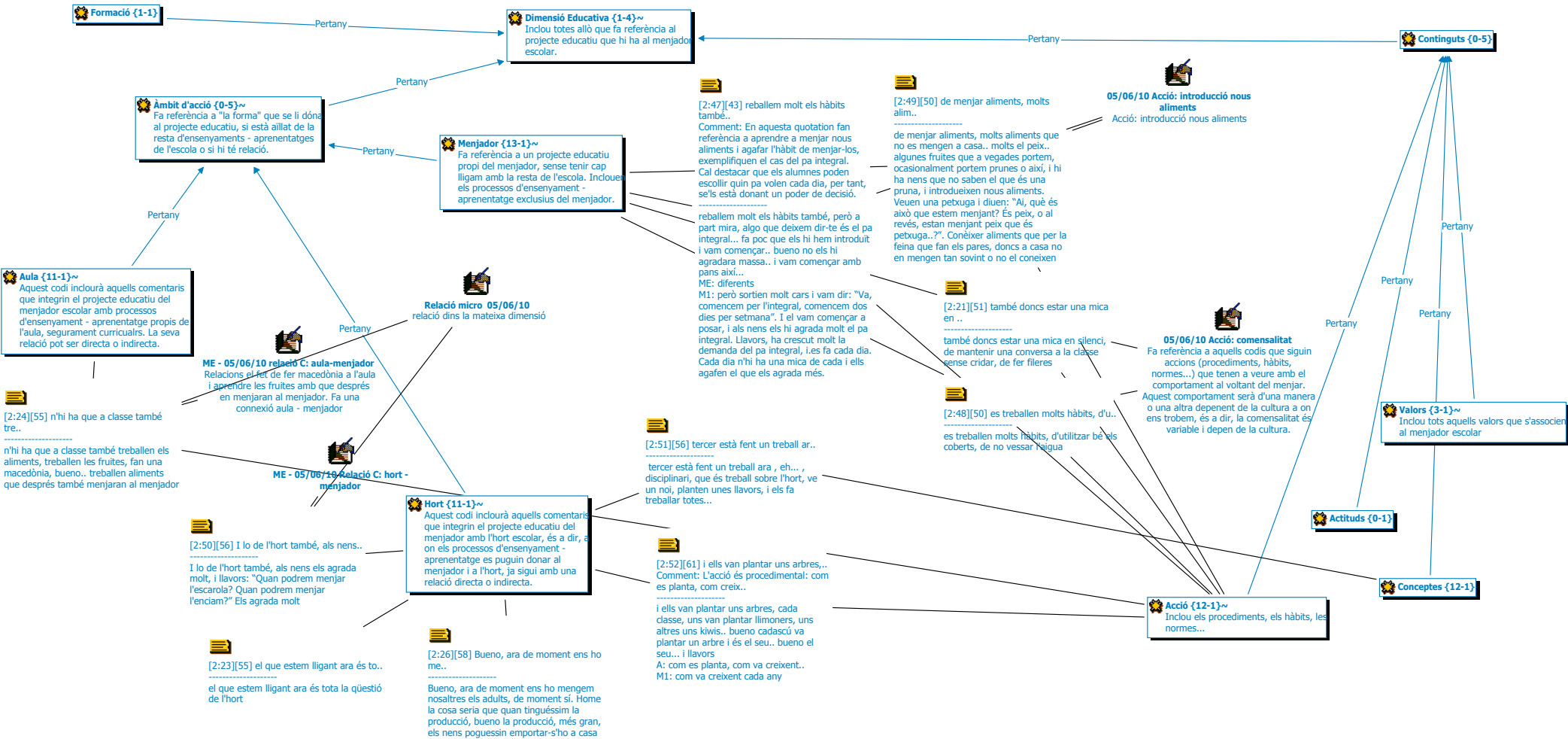
Dimensió de l'alimentació mare AMPA



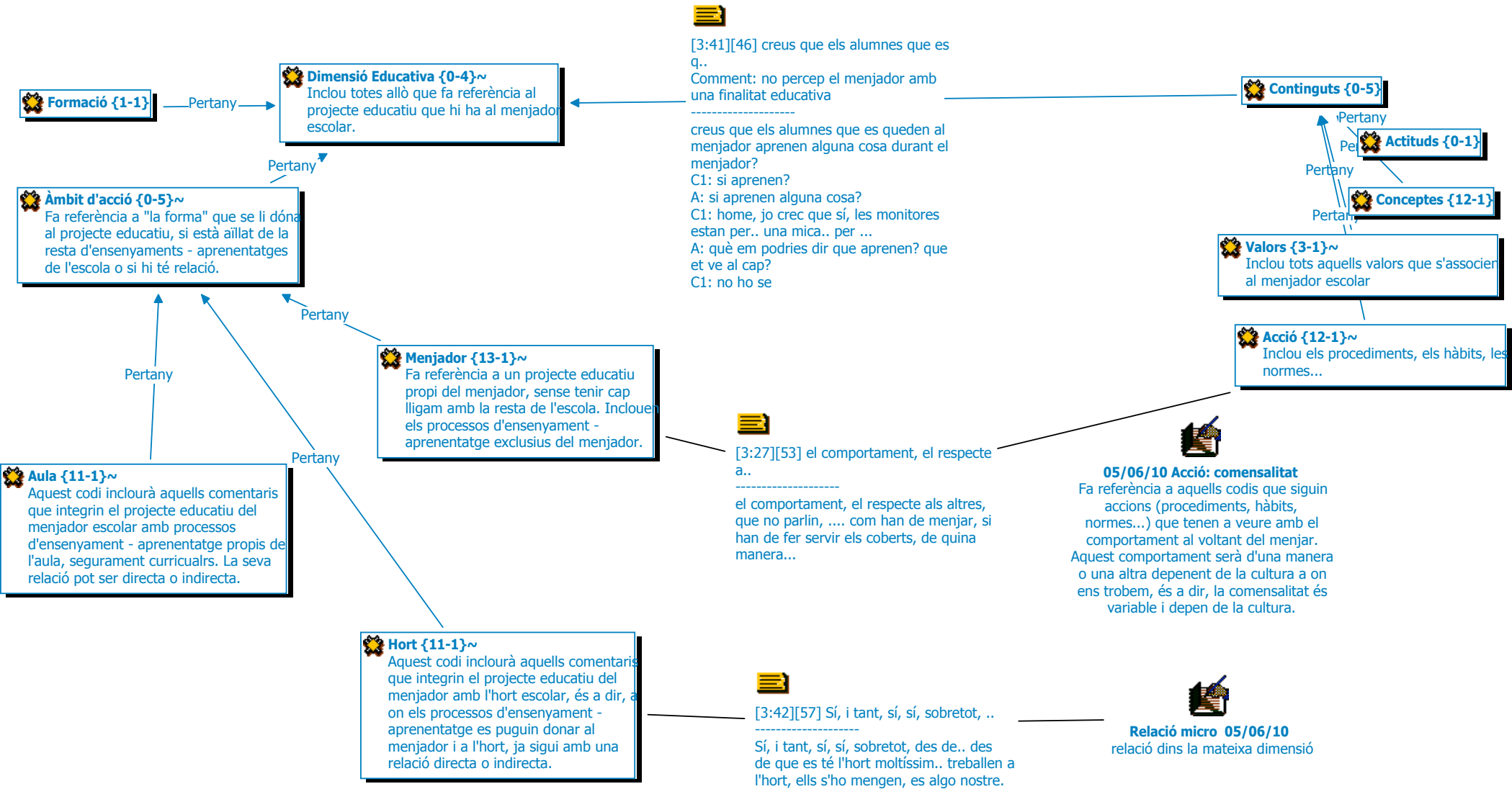
Dimensió educativa directora



Dimensió educativa coordinadora menjador



Dimensió educativa cuinera



Dimensió educativa mare AMPA

